ISTRUZIONI ORIGINALI - Uso e manutenzione
INSTRUCTIONS ORIGINALES - Emploi et entretien
ORIGINALE GEBRAUCHSANWEISUNGEN - Gebrauch und Instandhaltung
ORIGINAL INSTRUCTIONS - Use and maintenance
INSTRUCCIONES ORIGINALES - Uso y manutención
INSTRUÇÕES ORIGINAIS - Uso e manutenção

Mod. GREEN - CLUB

Macchina per caffè
Machine à café
Kaffeemaschinen
Coffee machine
Máquina para café
Máquina para café

- **PLUS**
- **ME**
- **PU**
- **PU/S**

PROMAC
Espresso coffee machines

IT

Gentile cliente,
grazie per averci accordato la Sua fiducia.
Siamo sicuri che il prodotto che Lei ha acquistato risponderà in pieno alle Sue aspettative, come tutti gli altri articoli della produzione PROMAC. Il prodotto che Lei si accinge ad usare è il risultato di approfonditi studi e meticolose sperimentazioni fatte dalla PROMAC per offrirLe quanto di più funzionale, sicuro ed apprezzabile, anche sotto il profilo del design, si possa trovare sul mercato. Il libretto di istruzioni per il corretto uso e manutenzione della macchina La aiuterà a sfruttare al meglio le sue elevatissime possibilità e prestazioni.
Con l'augurio di poterLa sempre annoverare tra i nostri clienti, Le auguriamo una buona lettura.

FR

Cher Client,
Nous Vous remercions pour Votre confiance.
Nous sommes certains que le produit que Vous avez acheté correspondra entièrement à Vos désirs, comme du reste tous les articles de la production PROMAC. Le produit que Vous allez employer est le résultat d'études approfondies et de méticuleux essais effectués par PROMAC afin de pouvoir Vous offrir le produit le plus fonctionnel, le plus sûr et le plus remarquable, également du point de vue design, que l'on puisse trouver sur le marché. Le petit livre d'instructions pour l'emploi correct et l'entretien de la machine Vous aidera à tirer le maximum de ses grandes possibilités et performances. Nous sommes certains que nos explications sont claires et espérons, cher client, mériter Votre fidélité.

DE

Sehr geehrte Kundin/sehr geehrter Kunde,
Zuerst möchten wir Innen für das uns entgegengebrachte Vertrauen danken.
Wir hoffen, dass das von Ihnen gekaufte Produkt Ihren Erwartungen in jeder Hinsicht entsprechen wird-wie übrigens auch all unsere anderen Erzeugnisse. Das Produkt das Sie in Gebrauch nehmen werden, ist das Resultat von sorgfältigen von PROMAC Untersuchungen und Tests, um Ihnen in Bezug auf Funktionalität, Sicherheit, Leitungsfähigkeit sowie Design ein Produkt anbieten zu können, das das Beste auf Markt befindliche ist. Das Büchlein mit den Anwiesungen für eine korrekte Bedienung und Wartung der Maschine wird Ihnen behilflich sein, das Beste aus Ihnem Gerät zu machen. Wir hoffen, dass unsere Erklärungen verständlich sind und dass Sie auch in Zukunft zu unseren Kunden zählen dürfen.
Mit freundlichen Grüssen.

EN

Dear Customer,
First of all, thank you choosing PROMAC.
We are confident that the product you have purchased will come up to all your expectations-just as all our other products are designed to do. The product that you are about to use is the outcome of painstaking research and tests. The Rancilio's consistency assures quite sure that the equipment we have supplied you with, is the most functional, safe and satisfactory of its kind to be found on the market, as regards both its design and its efficency. The booklet of instructions for its correct use and maintenance will help you to get the best possible service out of your machine. We trust you will find our explanations clear and we may continue, in the future, to count you among our esteemed customers.

ES

Muy estimado cliente:
muchas gracias por habernos acordado Su confianza.
Estamos seguros que el producto que Ud. ha adquirido responderá seguramente a Sus esperanzas, asi como és por todos los demás articulos PROMAC fabrica. El producto que Ud. se apresta a utilzar és el resultado de particulares estudios y pruebas meticulosas hechas por la firma PROMAC para ofrecerle un producto funcional, seguro y apreciable, tambien por lo que se refiere al design, seguramente uno de los mejores que Ud. pueda encontrar en comercio. El manual de instrucciones para utilizar correctamente y efectuar la manutención de la máquina, la ayudará a disfrutar a lo máximo las elevadas posibilidades y prestaciones de la misma. Mientras confiamos que Ud. siga siendo siempre Cliente nuetro, le deseamo una provechosa lectura.

PT

Prezado Cliente,
Obrigado por nos ter dado a sua confiança.
Temos certeza que o produto que Você comprou responderá totalmente as suas expectativas, como todos os outros artigos da produção PROMAC. O produto que Você está para usar é o resultado de estudos profundos e experiências meticulosas feitas pela PROMAC, para oferece-lhe quanto de mais funcional, seguro e considerável, também sob o perfil do disign, que se possa encontrar no mercado. O manual de instruções para o uso correto e manutenção da máquina lhe ajudará a desfrutar ao máximo as suas elevadíssimas possibilidades e desempenhos.
Com o desejo de poder tê-lo sempre entre os nossos clientes, desejamo-lhe uma boa leitura.

IT **Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.**
Smaltire il prodotto seguendo le norme vigenti relative allo smaltimento differenziato presso centri di raccolta dedicati.
Non trattare come semplice rifiuto urbano.
Per qualsiasi informazione necessaria contattare il costruttore all'indirizzo indicato nel libretto istruzioni.

Il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente e che deve essere smaltito in modo appropriato al termine del suo ciclo di vita.

EN **Treatment of waste from electric/electronic equipment**
Dispose of the product in accordance with current regulations concerning differentiated waste disposal in dedicated waste disposal areas.
Do not treat as simple urban waste.
For any information please contact the manufacturer at the address specified in the user manual.

The product complies with the requirements of the new directives introduced for the environmental safeguard and must be disposed of appropriately at the end of its life cycle.

FR **Traitement des ordures des équipements électriques et électroniques**
Ecouler le produit conformément aux normes en vigueur concernant l'écoulement différencié auprès de centres de récolte dédiés.
Ne pas traiter comme simples ordures urbaines. Pour toute information nécessaire contacter le constructeur à l'adresse indiquée dans le manuel d'emploi.

Le produit est conforme aux caractéristiques requises par les nouvelles directives introduites pour la sauvegarde de l'environnement et doit être écoulé de façon appropriée à la fin de son cycle de vie.

DE **Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten**
Das ist Produkt gemäß den geltenden Normen für die Mülltrennung bei den zuständigen Sammelzentren zu entsorgen.
Nicht wie normalen Müll behandeln.
Weitere Informationen sind beim Hersteller unter der in der Gebrauchsanleitung angegebenen Adresse zu erhalten.

Das Produkt entspricht den Erfordernissen den neuen Richtlinien über den Umweltschutz, und muss an seinem Lebensende entsprechend entsorgt werden.

ES **Tratamiento de los desechos de los equipos eléctricos y electrónicos**
Eliminar el producto en los centros de recolección especializados, siguiendo las normas vigentes relativas a la eliminación diferenciada.
No tratar como simple desecho urbano.
Para cualquier información necesaria, contacten al fabricante en la dirección indicada en el manual de instrucciones.

El producto responde a los requisitos demandados en las nuevas directivas introducidas para la protección del ambiente y debe ser eliminado de manera apropiada al final de su ciclo de vida.

PT **Tratamento do lixo dos aparelhos elétricos e eletrônicos**
Jogar o produtos seguindo as normas em vigor relativas à coleta diferenciada em centros de coleta apropriados.
Não tratar como simples lixo urbano.
Para qualquer informação necesssária contatar o construtor no endereço indicado no manual de instruções.

O produto responde aos requisitos exigidos pelas novas diretrizes introduzidas para tutelar o ambiente e deve ser sucadato em modo apropriado ao final do seu ciclo de vida.

NL **Afvalbehandeling van de elektrische en elektronische apparatuur**
Verwerk het product volgens de geldende normen m.b.t. de gescheiden afval bij de voorbestemde vuilniscentrums.
Behandel het product niet als eenvoudig stadsvuil.
Neem contact op met de constructeur op het aangegeven adres in deze handleiding voor nadere informaties.

Het product beantwoordt aan de door de nieuwe richtlijnen verlangde vereisten ingevoerd ter bescherming van het milieu en moet op passende wijze op het einde van zijn levenscyclus worden verwerkt.

DK **Behandling af affald fra elektrisk/elektronisk udstyr**
Bortskaf produktet i overensstemmelse med nuværende reguleringer vedr. forskellige affaldsprodukter på deponeringssteder dedikeret til affald.
Må ikke behandles som alm. byaffald.
Kontakt producenten på den specificerede adresse i brugerhåndbogen for yderligere oplysninger.

Produktet er i overensstemmelse med de nye direktiver, introduceret for miljøforanstaltningen og skal bortskaffes på behørig vis ved slutningen af dets livscyklus.

SE **Avfallshantering av elektriska och elektroniska apparate**
Nedskrota produkten genom att följa gällande normer för differentierad sanering på seriösa uppsamlingsställen.
Behandla det inte som vanligt tätortsavfall.
Vid behov av ytterligare information, var vänlig ta kontakt med tillverkaren på den adress som anges i bruksanvisningen.

Produkten motsvarar de krav som ställs i de nya miljödirektiven och den måste nedskrotas på ett lämpligt sätt i slutet av sin livscykel.

NO **Behandling av avfall fra elektrisk/elektronisk utstyr**
Produktet skal avhendes i samsvar med gjeldende forskrifter angående differensiert avfallsavhending på dediserte avfallsavhendingsområder.
Det må ikke behandles som vanlig byavfall.
For videre opplysninger vennligst kontakt fabrikanten på adressen som er angitt i bruksanvisningen.

Produktet etterkommer kravene i de nye miljødirektivene og skal avhendes på en passende måte etter avsluttet bruk.

FI **Sähköisten ja elektronisten laitteiden jätteiden käsittely**
Hävitä tuote noudattaen seuraavia voimassa olevia lajitellun jätteiden käsittelyä koskevia määräyksiä asianmukaiseen jätteidenkäsittelylaitokseen.
Älä käsittele sitä tavallisena kaupunkijätteenä.
Mitä tahansa tietoja varten ota yhteyttä valmistajaan ohjekirjassa olevaan osoitteeseen.

Tuote on uusien ympäristöä suojaavien direktiivien vaatimusten mukainen ja se tulee hävittää asianmukaisella tavalla sen käyttöiän päätyttyä.

GR **Επεξεργασία απορριμάτων των ηλεκτρικών/ηλεκτρονικών συσκευών**
Διαθέστε το προϊόν ακολοθώντας τις ισχύουσες νομοθεσίες περὶ διαφορετικής επεξεργασίας των απορριμάτων σε ειδικές περιοχές διάθεσης των απορριμάτων. Μη τα διαχειρὶζεστε ως απλὰ αστικὰ απὸβλητα.
Για οποιαδὴποτε πληροφρία, επικοινωνὴστε με τον κατασκευαστὴ στη διεὐθυνση που αναφὲρεται στο εγχειρὶδιο των οδηγιὼν.

Το προϊὸν τηρεὶ τις προϋποθὲσεις που προβλὲπουν οι νὲες οδηγὶες αναφορικὰ με την προστασία του περιβὰλλοντος και πρὲπει να διατεὶθεται με τον κατὰλληλο τρὸπο μετὰ το τὲλος της χρὴσης του.

SK **Zaobchádzanie s odpadmi z elektrických / elektronických zariadení**
Výrobok likvidujte podľa súčasných predpisov o likvidácii triedeného odpadu na k tomu určených skládkach.
Nezaobchádzajte s ním ako s bežným komunálnym odpadom.
Ak potrebujete akékoľvek informácie, kontaktujte, prosím, výrobcu na adrese uvedenej v návode na použitie.

Výrobok zodpovedá požiadavkám nových smerníc zavedených pre ochranu životného prostredia a zlikvidovať sa na konci svojej životnosti musí príslušným spôsobom.

HU **Az elektromos és elektronikai készülékek hulladékkezelése**
A terméket az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyekre adja le követve a szelektív hulladékgyűjtéssel kapcsolatos jelenlegi jogszabályokat.
Ne kezelje közönséges városi hulladékként.
Bárminemű információért forduljon a gyártóhoz, melynek címét a használati útmutatóban találja.

A termék megfelel a környezet védelme érdekében újonnan bevezetett irányelvek követelményeinek és ennek megfelelően kell kezelni az élettartamának végeztével.

CZ **Zacházení s odpady z elektrických / elektronických zařízení**
Výrobek likvidujte podle současných předpisů o likvidaci tříděného odpadu na k tomu určených skládkách.
Nezacházejte s ním jako s běžným obecním odpadem.
Potřebujete-li jakékoli informace, kontaktujte prosím výrobce na adrese uvedené v návodu pro použití.

Výrobek odpovídá požadavkům nových směrnic zavedených pro ochranu životního prostředí a zlikvidovat se na konci své životnosti musí příslušným způsobem.

ET **Elektri- ja elektronseadmete jäätmete töötlemine**
Tootest lahtisaamist peab läbi viima vastavalt käibivatele eeskirjadele, mis käsitlevad jäätmetest eristatud lahtisaamist selleks mõeldud jäätmetest lahtisaamise alades.
Mitte töödelda nagu tavalisi majapidamisjäätmeid.
Mistahes informatsiooni saamiseks pöörduge palun tootja poole aadressil, mis on märgitud kasutaja käsiraamatus.

Toode vastab uuetele nõutele, mis on esitletud keskkonna kaitsmiseks ja sellest peab reeglipäraselt lahti saama selle elutsükli lõpus.

LT **Kur išmesti elektros \ elektroninės įrangos atliekas.**
Šalinkite įrangos atliekas atitinkamai esamų taisyklių, kurios liečia tokios rūšies atliekas apie specialias atliekų kaupimo vietas.
Nemeskite atliekas į paprastus miesto šiukšlių konteinerius. Papildomos informacijos kreipkitės į gamintoją nurodytu vartotojo instrukcijoje adresu .

Šis produktas atitinka įvestos ekologiniam saugumui naujos direktyvos reikalavimams ir turi būti sunaikintas pasibaigus jo atitikties terminui.

SL **Obdelava odpadkov električnih in elektronskih naprav**
Odlaganje izdelkov je potrebno vršiti v skladu z veljavnimi predpisi v zvezi z selektivnim odlaganjem odpadkov v centrih za zbiranje odpadkov ki so temu namenjeni. Ne odlagajte ga kot običajne smeti.
Za kakršnokoli informacijo kontaktirajte proizvajalca na naslovu, ki je naveden v priročniku z navodili.

Izdelek odgovarja zahtevam novih smernic, ki so uvedene zaradi zaščite življenske sredine in mora biti odložen na ustrezen način po koncu življenjske dobe.

PL **Postępowanie z odpadami pochodzącymi z urządzeń elektrycznych/ elektronicznych**
Produkt musi zostać poddany utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi segregowania odpadów w specjalnie do tego wyznaczonych miejscach. Nie wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami miejskimi.
W celu uzyskania jakichkolwiek informacji proszę skontaktować się z producentem pod adresem podanym w instrukcji obsługi dla użytkownika.

Ten produkt odpowiada wymogom zawartym w nowych dyrektywach wprowadzonych w celu ochrony środowiska i po zakończeniu cyklu eksploatacji musi zostać zutylizowany we właściwy sposób.

LV **Kā utilizēt elektrisko/elektronisko iekārtu atkritumus**
Iekārtu atkritumus nepieciešams utilizēt atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem, kuri reglamentē dažādu veidu atkritumu utilizēšanu tikai speciālajās atkritumu konteineros. Nemetiet šos atkritumus parastajos kopējos pilsētas atkritumu.
Lai saņemtu jebkuru informāciju, griezieties pie ražotāja, kura adrese uzrādīta ekspluatācijas instrukcijā.

Dotais produkts atbilst jaunās direktīvas prasībām, kura attiecās uz ekoloģisko drošību, un tas ir atbilstošā kārtībā utilizējams pēc tā, kad nobeigsies tā derīguma termiņš.

PROMAC Italia S.r.l. – 20025 LEGNANO (MI) – Via Cremona, 1

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE - DECLARATION DE CONFORMITE CE
EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG - EC DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

Noi **PROMAC Italia S.r.l.**

Dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto: **Macchina per caffè per uso professionale**
Déclarons, sous notre responsabilité, que le produit: **Machine à café d'utilisation professionnel**
Erklären in alleiniger Verantwortung, daß das Produkt: **Kaffeemaschine für Beruflichgebrauch**
Declare under our responsibility that the product: **Espresso coffee makers for commercial use**
Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto: **Máquina para café de uso profesional**
Declaramos sob a nossa responsabilidade que o produto: **Máquina para café para uso profissional**

al quale è riferita questa Dichiarazione, secondo quanto prescritto dalle direttive specifiche:
à laquelle se réfère cette déclaration, selon les prescriptions des directives spécifiques:
auf das sich diese Erklärung bezieht, entsprechend der Vorschriften der spezifischen Richtlinien:
to which this declaration relates is, according to the provisions of the specific directives:
al cual se refiere esta Declaración, de acuerdo con lo prescrito por las específicas directivas:
ao qual se refere esta Declaração, segundo quanto prescrito pelas específicas directivas:

2006/42/CE

Direttiva macchine - Directive machines - Maschinenrichtlinie - Machinery Directive - Directiva máquina - Directiva da máquina

2004/108/CE

Direttiva EMC - Directive EMC – EMV-Richtlinie - EMC Directive - Directiva EMC - Directiva EMC

97/23/CE

Direttiva attrezzatura a pressione (PED) - Directive sur les appareillages sous pression (PED) - Richtlinie für unter Druck stehende Geräte (PED)
Pressure device directive (PED) - Directiva equipos de presión (PED) - Directiva aparelhagem de pressão (PED)

è conforme alle seguenti norme: - conforme aux normes suivantes: - mit folgenden Normen übereinstimmt:
it complies with the following standards: - es conforme a las siguientes normas: - é conforme as seguintes normas:

EN 60335-1:2002-10 + /A1:2004-12 + /A1/EC:2007-01 + /A2:2006-08 + /A11:2004-02 + /A12:2006-03 + /A13:2008-11
EN 60335-2-75:2004-08 + /A1:2005-02 + /A2:2008-10 + /A11:2006-08
EN 55014-1:2006-12 + /A1:2009-04, EN 55014-2:1997-02 + /EC:1997-12 + /A1:2001-12 + /A2:2008-10
EN 61000-3-2:2006-04, EN 61000-3-3:1995-01 + /A1:2001-06 + /A2:2005-11, EN 61000-3-11:2000-11
EN 62233:2008

Norme EN armonizzate - Normes EN harmonisées - Harmonisierten EN Normen
Harmonized EN standards - Normas EN armonizadas - Normas EN harmonizadas

Ultime due cifre dell'anno in cui è stata apposta la marcatura CE: - Deux derniers chiffres de l'année d'apposition du marquage CE **96**
Die beiden letzten Ziffern des Jahres, in dem die CE-Kennzeichnung angebracht wurde - Last two digits of the year in which the CE marking was affixed
Dos últimas cifras del año de colocación del marcado CE - Dois últimos algarismos do ano de aposição da marcação CE

L'Amministratore delegato:

Guido Peiti

La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione.
La présente déclaration perd sa validité dès lors que la machine est modifiée sans notre expresse autorisation.
Die vorliegende Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.
The present declaration will become invalid should the machine be modified without our specific authorization.
La presente declaración pierde su validez si la máquina es modificada sin nuestra expresa autorización.
A presente declaração perde a validade se a máquina é modificada sem a nossa expressa autorização.

Descrizione attrezzatura a pressione-Description de l'appareillage sous pression-Beschreibung der unter Druck stehenden Geräte-
Pressure device description-Descripción de los equipos de presión - Descrição dos equipamentos de pressão

	Pressione - Pression Druck - Pressure Presión - Pressão	Temperatura - Température Temperatur - Temperature Temperatura - Temperatura	Fluido - Fluide Flüssig - Fluid Fluido - Fluído	Capacità lt-Capacité lt-Fähigkeit lt- Capacity lt-Potencia lt- Potência it			
Caldaia - Chaudière Kessel - Boiler Caldera - Caldeira	0,18/1,8 Mpa/bar	131,2 C°	Acqua/Vapore - Eau/Vapeur Wasser/Dampf - Water/Steam Agua/Vapor - Água/Vapor	2gr.C	2 gr.	3 gr.	CLUB
				5	11	16	4

		Pressione - Pression Druck - Pressure Presión - Pressão	Temperatura - Température Temperatur - Temperature Temperatura - Temperatura	Fluido - Fluide Flüssig - Fluid Fluido - Fluído	Capacità-Capacité Fähigkeit -Capacity Potencia-Potência	Numero scambiatore -Numéro de l'échan- geur Nummer des Austauschers- Exehanger number-Número intercambiador Número Intercambiador		
Scambiatore Echangeur Austauscher Exchanger Intercambiador Intercambiador	GREEN	1.2/12 Mpa/bar	131,2 C°	Acqua - Eau Wasser- Water Agua - Água	0.35 l	2gr.C	2 gr.	3 gr.
						2	2	3
	CLUB	1.2/12 Mpa/bar	131,2 C°	Acqua - Eau Wasser-Water Agua - Água	0.09 l	1 gr.		
						1		

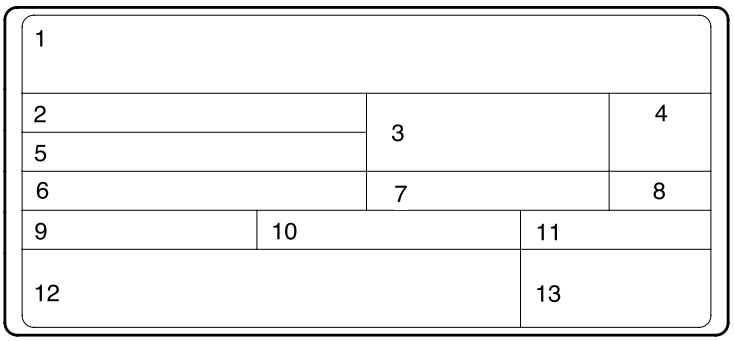


Fig. 1

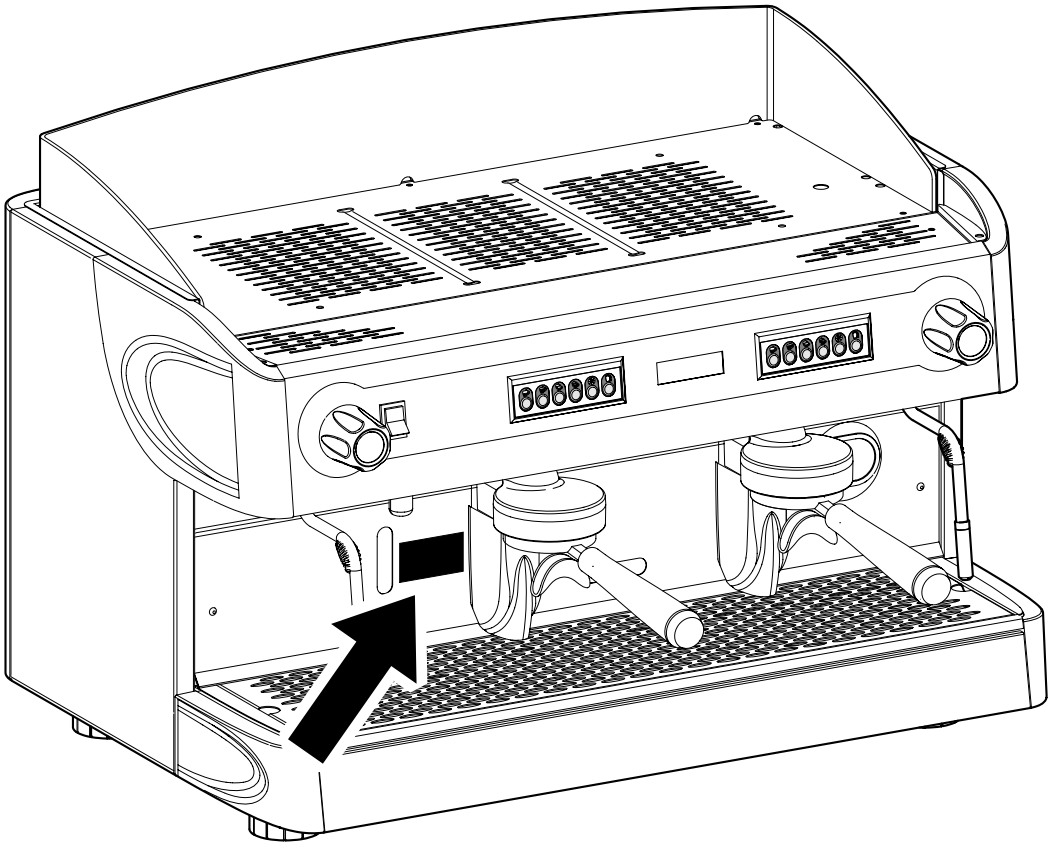
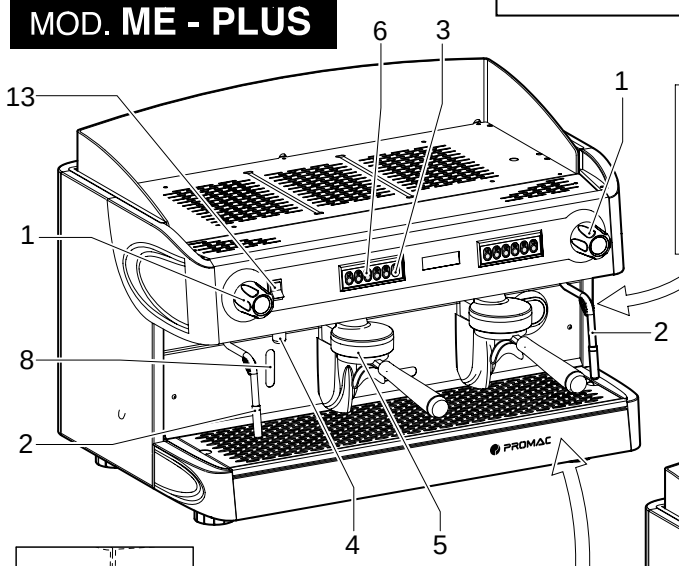
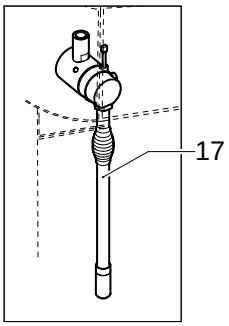


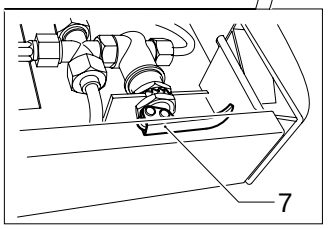
Fig. 2

GREEN

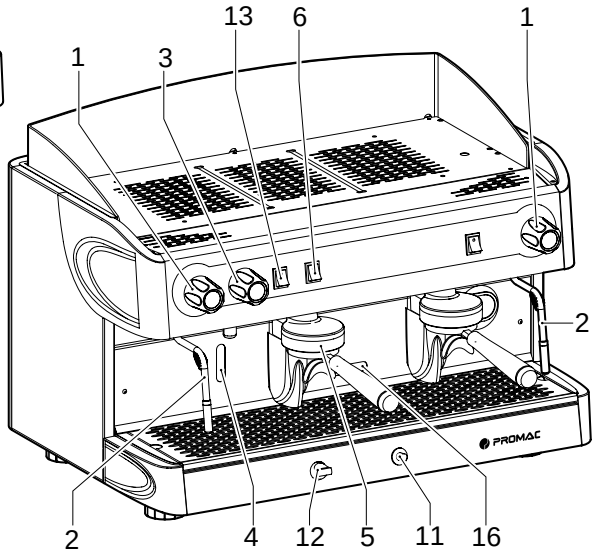
MOD. **ME - PLUS**





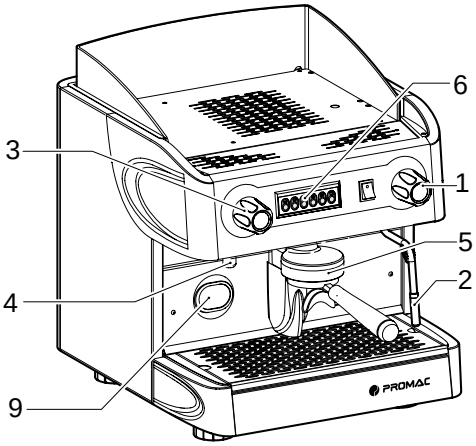


MOD. **PU**

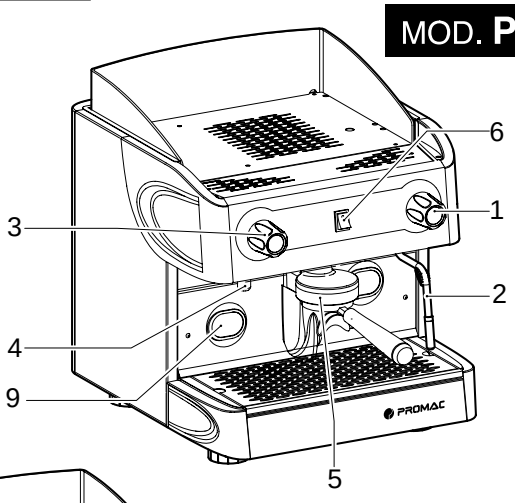


CLUB

MOD. **ME**



MOD. **PU**



MOD. **PU/S**

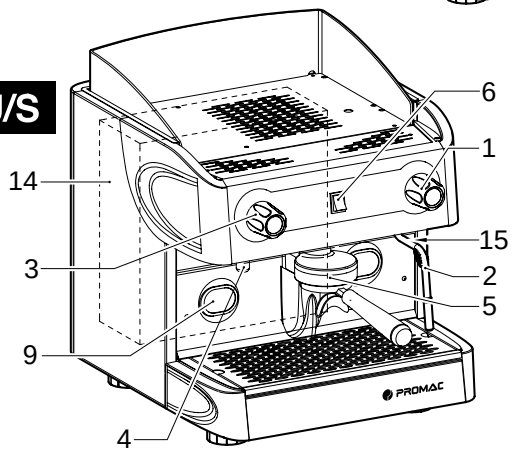


Fig. 3

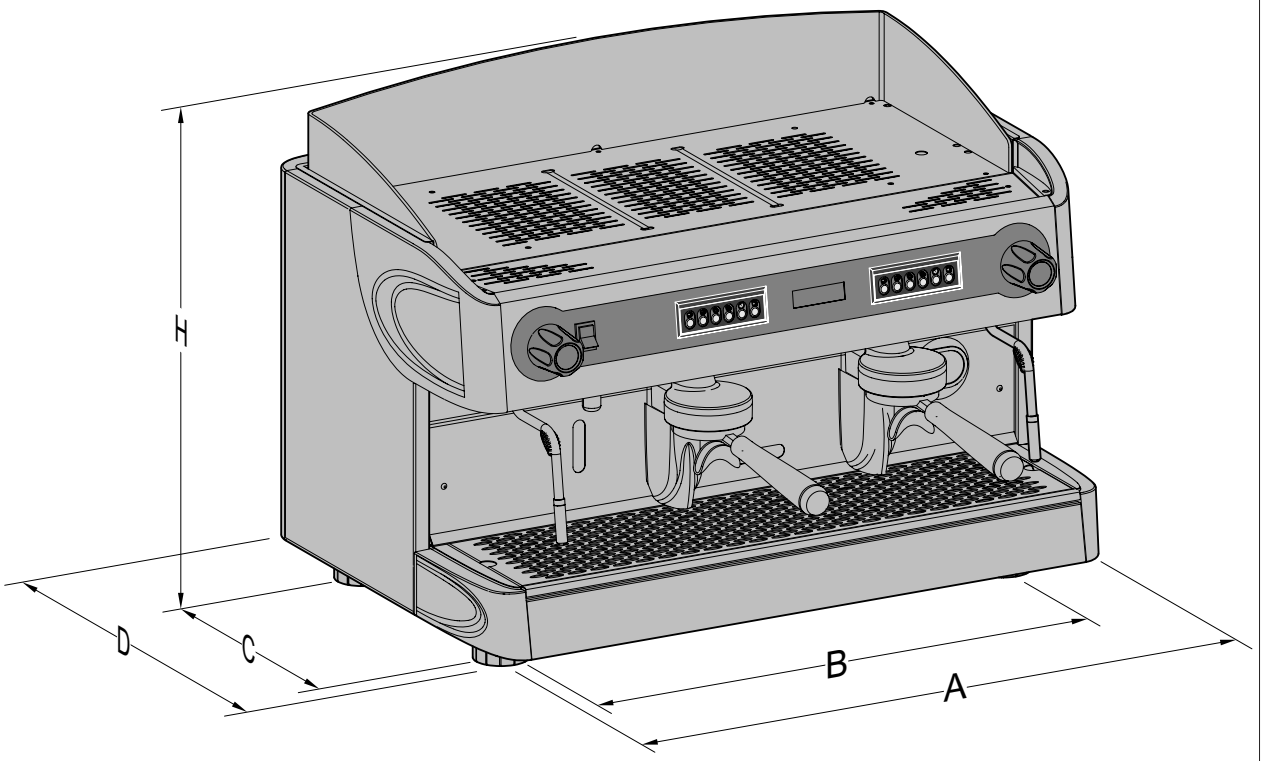


Fig. 4

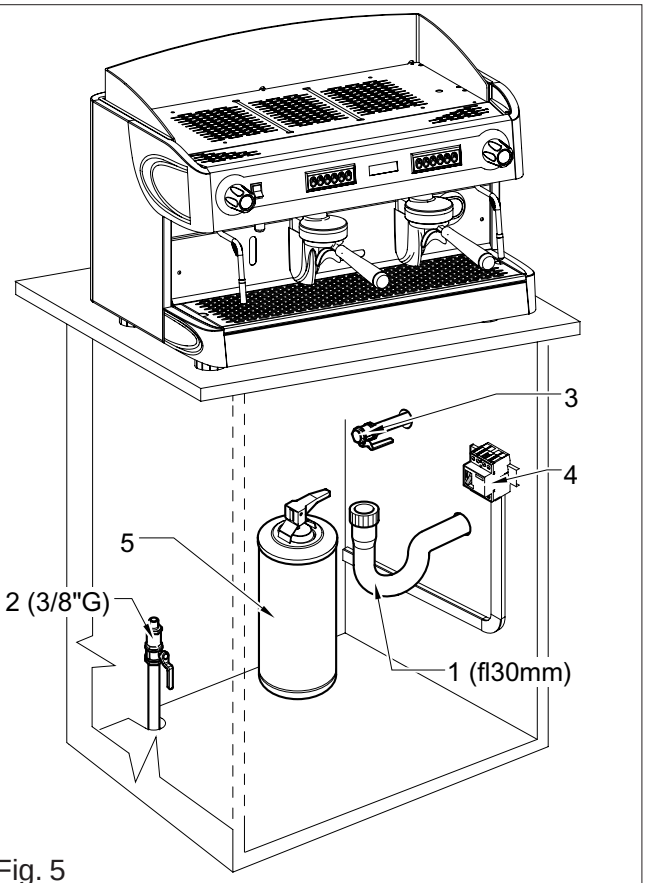


Fig. 5

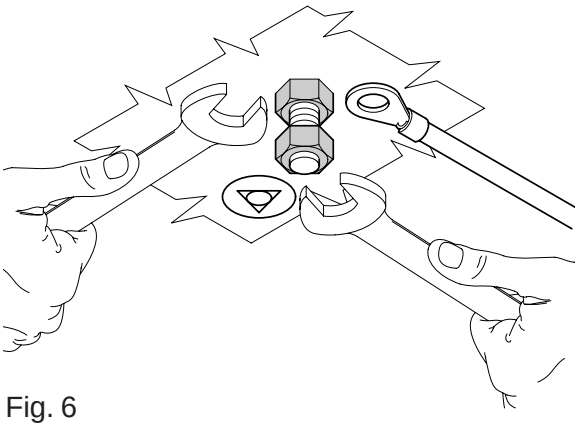


Fig. 6

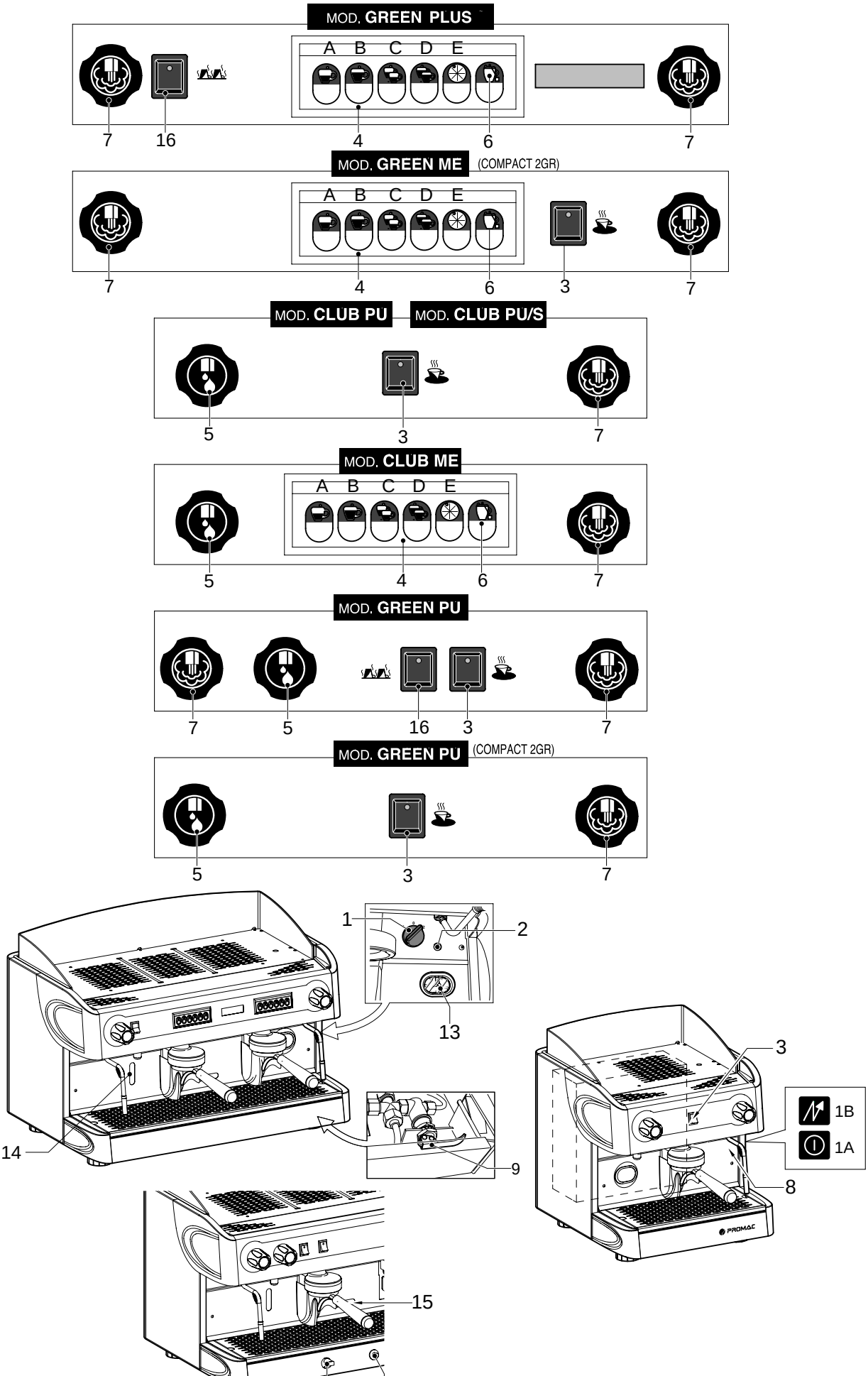

MOD. GREEN PLUS
A B C D E
7
16
4
6
7
MOD. GREEN ME (COMPACT 2GR)
A B C D E
7
4
6
3
7
MOD. CLUB PU
MOD. CLUB PU/S
5
3
7
MOD. CLUB ME
A B C D E
5
4
6
7
MOD. GREEN PU
7
5
16
3
7
MOD. GREEN PU (COMPACT 2GR)
5
3
7
1
2
13
14
9
3
1B
1A
8
15
10
11

Fig. 7

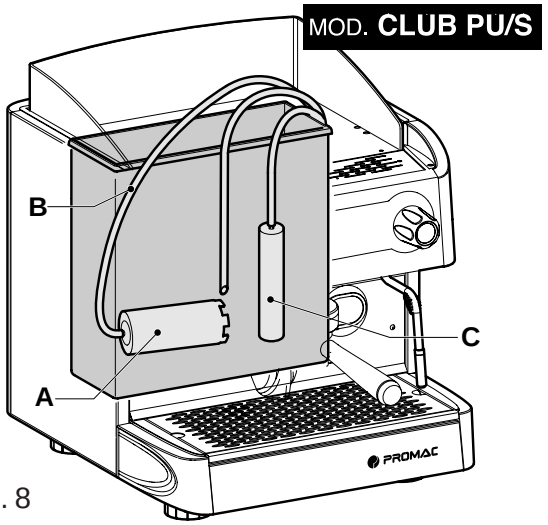


Fig. 8

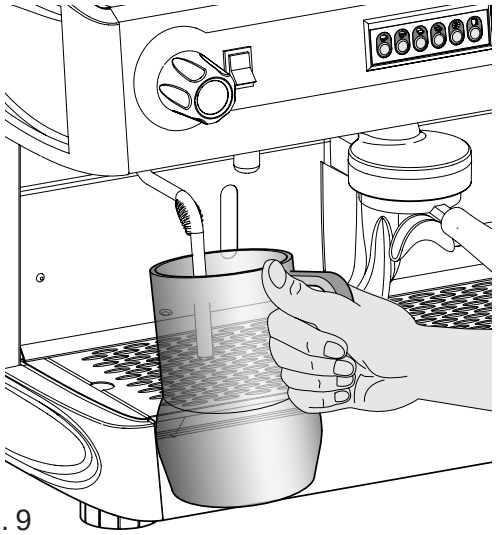


Fig. 9

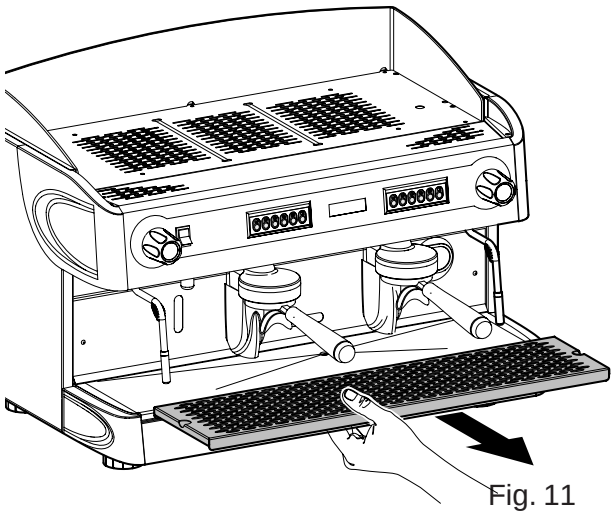


Fig. 11

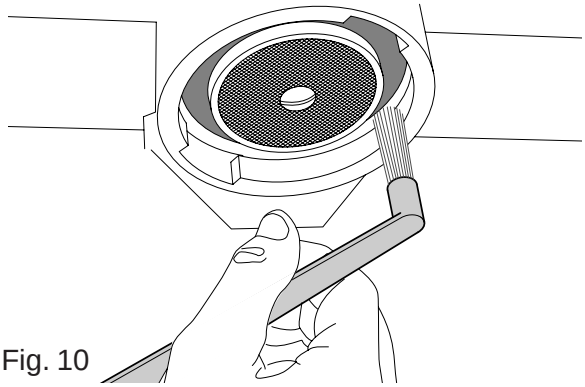


Fig. 10

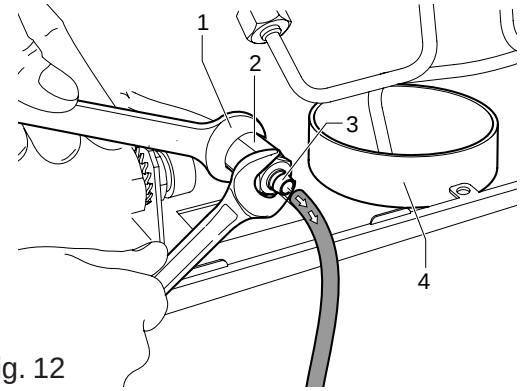


Fig. 12

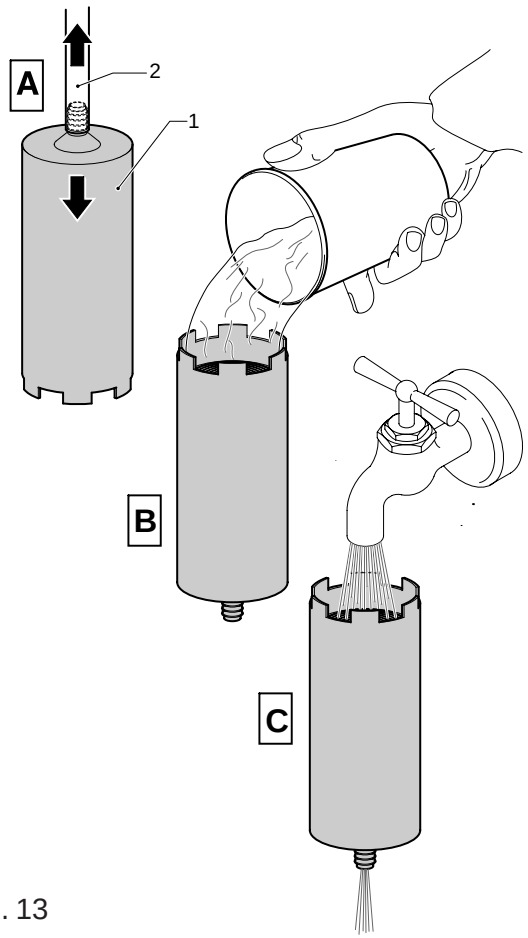


Fig. 13

IT ITALIANO 12-31

FR FRANCAIS 32-51

DE DEUTSCH 52-71

EN ENGLISH 72-91

ES ESPAÑOL 92-111

PT PORTUGUÊS 112-131

SCHEMI ELETTRICI 132-140
SCHEMAS ELECTRIQUES
SCHALTPLANE
WIRING DIAGRAMS
ESQUEMAS ELECTRICOS
ESQUEMAS ELÉTRICOS

SCHEMI IDRAULICI 141-147
SCHÉMAS HYDRAULIQUES
HYDRAULIKPLÄNE
HYDRAULIC DIAGRAMS
ESQUEMAS HIDRÁULICOS
ESQUEMAS HIDRÁULICOS

Le operazioni indicate con questo simbolo sono di esclusiva pertinenza del tecnico installatore

Le operazioni indicate con questo simbolo possono essere effettuate dall'utente.

IT ITALIANO

INDICE

Dati di riconoscimento macchina..... 13
1. Avvertenze generali..... 13
2. Descrizione delle macchine 14
2.1. Specifiche funzionali..... 14
2.2. Dotazioni macchine..... 15
2.3. Protezioni meccaniche 15
2.4. Sicurezze elettriche..... 15
2.5. Rumore aereo 15
2.6. Vibrazioni..... 15
3. Dati tecnici 15
3.1. Dimensioni pesi..... 15
4. Destinazione d'uso..... 16
4.1. Controindicazioni d'uso 16
5. Trasporto..... 16
5.1. Imballo..... 16
5.2. Controllo al ricevimento..... 16
6. Installazione..... 17
6.1. Allacciamenti da predisporre a cura del cliente..... 17
6.1.1. Alimentazione idrica e gas..... 17
6.1.2.Alimentazione elettrica 17
6.2. Operazioni preliminari 18
6.3. Installazione e prima accensione 18
7. Messa in servizio..... 18
7.1. Comandi..... 18
7.2. Strumenti di controllo..... 19
7.3. Avvio macchina 19
8. Uso..... 20
8.1. Come si prepara il caffe 20
8.2. Come di prepara il cappuccino..... 20
8.3. Come si riscalda una bevanda..... 21
8.3.1. Modelli PU - ME - PLUS..... 21
8.3.2. Modelli PLUS + TS..... 21
8.4. Come di prepara il the, camomilla, ecc. 21
9. Programmazione 21
9.1. Programmazione utente..... 21
9.1.1. Modelli ME - COMPACT - CLUB..... 21
9.1.2. Modelli PLUS - PLUS + TS 22
9.2. Programmazione tecnico..... 24
9.2.1. Modelli ME COMPACT - CLUB 24
9.2.1.1. Selezione sensibilita' delle sonde di livello 24
9.2.1.2. Selezione time-out caricamento..... 24
9.2.1.3. Abilitazione/ disabilitazione della ... programmazione dosi..... 25
9.2.1.4. Segnalazione di allarme..... 25
9.2.1.5. Assenza di mpulsi del contatore volumetrico..... 25
9.2.2. Modelli PLUS - PLUS + TS 26
9.2.2.1. Azzeramento consumazioni, allarme manutenzione Modelli PLUS..... 28
9.2.2.2. Azzeramento litri,sostituzione filtro. 28
9.2.2.3 Sonda di temperatura caldaia in corto circuito / sovratemperatura (Mod.PLUS)..... 28
9.2.2.4 Sonda di temperatura caldaia scollegata/interrotta (Mod.PLUS) 28
10. Manutenzione 29
10.1. Giornaliera..... 29
10.2. Settimanale 29
10.3. Manutenzioni periodiche e riparazioni 30
10.3.1. Sostituzione acqua in caldaia modelli CLUB PU - ME..... 30
10.3.2. Sostiruzione acqua in caldaia modelli ME..... 30
10.3.3. Rigenerazione 30
11. Messa fuori servizio..... 31
12. Inconvenienti e rimedi possibili..... 31

DENOMINAZIONE: **Macchina per caffè**

VERSIONE: **GREEN PLUS 2/3 gruppi**
GREEN PLUS + TS 2/3 gruppi
GREEN PU 2/3 gruppi
GREEN COMPACT ME - PU 2 gruppi
CLUB ME - PU - PU/S

La targa posta sulla dichiarazione di conformità CE del presente documento corrisponde alla targa di identificazione collocata sulla macchina Fig.2.

Schema d'identificazione dati di targa (Fig.1):

1 Costruttore
2 Modello e versione
3 Tensione elettrica
4 Marcatura CE
5 Numero di matricola
6 Pin
7 Assorbimento totale della macchina
8 Potenza motore
9 Max. pressione caldaia / Max. pressione di rete
10 Potenza elemento riscaldante
11 Frequenza elettrica
12 Marchi di conformità
13 Anno di fabbricazione

Convenzioni tipografiche

Segnale di pericolo che indica di osservare scrupolosamente le istruzioni a cui è riferito onde evitare possibili danneggiamenti alla macchina o infortuni.

Il presente libretto costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto e dovrá essere consegnato all'utilizzatore. Per un corretto uso e utilizzo dell'apparecchio, leggere attentamente il manuale e rispettare tutte le indicazioni in esso contenute. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

1. AVVERTENZE GENERALI

- Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartoni, ecc...) non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Prima di collegare la macchina accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- In caso di dubbio o di incertezza far controllare da personale qualificato l'impianto di alimentazione elettrica che deve rispondere ai requisiti disposti dalle normative di sicurezza vigenti, fra i quali:
  - efficace messa a terra;
  - sezione dei conduttori sufficiente alla potenza di assorbimento;
  - dispositivo salvavita efficiente.
- Posizionare la macchina su un piano idrorepellente (laminato, acciaio, ceramica, ecc...) lontano da sorgenti di calore (forni, fornelli, camini, ecc...) e in ambienti dove la temperatura non scenda sotto i 5°C. TEME IL GELO.
- Non esporre la macchina ad intemperie o installarla in ambienti ad elevata umidità come locali da bagno, ecc..
- Non ostruire le griglie di aspirazione o di dissipazione, in particolare non coprire con panni o altro il piano scaldatazze.
- La macchina imballata va immagazzinata in luogo riparato dalle intemperie, asciutto e privo di umidità. La temperatura deve essere non inferiore a +5°C.
- I colli si possono impilare per un massimo di tre pezzi dello stesso tipo.
- Evitare di sovraporre all'imballo colli pesanti di altro genere.
- In caso di emergenza, come principio d'incendio, rumorosità anomala, surriscaldamento, ecc... intervenire immediatamente a staccare l'alimentazione elettrica di rete, chiudere i rubinetti del gas e dell'acqua.
- Utilizzare solo accessori e ricambi autorizzati dal produttore. Questo significa garanzia di sicuro funzionamento privo di inconvenienti.
- L'apparecchio non deve essere usato da bambini o da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, salvo che non siano sorvegliati o che non siano stati opportunamente istruiti.
- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio

Un'errata installazione puó causare danni a persone e cose per i quali il costruttore non puó considerarsi responsabile.

2. DESCRIZIONE DELLE MACCHINE

Le macchine sono realizzate per la preparazione di caffé espresso e bevande calde.
Il principio di funzionamento consiste in una pompa volumetrica interna alla macchina che alimenta la caldaia nella quale avviene il riscaldamento dell'acqua. Azionando gli appositi comandi, l'acqua viene inviata agli erogatori esterni sotto forma di acqua calda o vapore secondo l'occorrenza.

Il modello CLUB PU/S è dotato di serbatoio acqua incorporato quindi non necessita di allacciamento alla rete idrica. All'interno del serbatoio è posto l'addolcitore che ha la funzione di addolcire l'acqua trattenendo i sali di calcio in essa contenuti.

La costruzione è composta da una struttura portante in acciaio alla quale vengono fissati i componenti meccanici ed elettrici. Il tutto è inglobato con pannelli a copertura totale realizzati in acciaio verniciato e acciaio inox.

Sul fronte macchina si effettuano le operazioni produttive, sono posizionati i comandi, le apparecchiature di controllo e gli erogatori.
Sopra la macchina è ricavato un piano destinato ad uso scaldatazze.

2.1. Specifiche funzionali e composizione macchine (Fig.3)

		A	B	C	D	E	F	G
CLUB PU		ok	-	1	1	1	-	-
CLUB ME		-	ok	1	1	1	-	-
CLUB PU/S	*	ok	-	1	1	1	-	-
COMPACT PU		ok	-	2	1	1	-	-
COMPACT ME		-	ok	2	2	1	-	-
GREEN PU	**	ok	-	2/3	2	1	-	-
GREEN PLUS	**	-	ok	2/3	2	1	ok	-
GREEN PLUS+TS	**	-	ok	2/3	1	1	ok	ok

Legenda simbologia:

A Funzionamento semiautomatico; avvio e arresto erogazione manuale.
B Funzionamento automatico; controllo elettronico erogazione dosi di caffé e acqua calda.
C Nr. gruppi di erogazione caffé.
D Nr. lance di erogazione vapore.
E Nr. lance di erogazione acqua calda.
F Display
G Nr.lance erogasione vapore con sonda TS

* Serbatoio acqua e addolcitore incorporato (non necessita di allacciamento alla rete idrica

** Con possibilità di installare il riscaldamento a gas (solo 2/3 gr.)

1 Rubinetto erogazione vapore
2 Lancia vapore
3 Comando erogazione acqua calda
4 Lancia acqua calda
5 Gruppo erogazione caffè
6 Comando erogazione caffè
7 Pulsante carico acqua manuale
8 Livello ottico
9 Manometro
10 Interruttore generale e spia interruttore acceso
11 Accenditore gas (per modelli previsti)
12 Rubinetto gas valvolato (per modelli previsti)
13 Interruttore inserimento scaldatazze (optional)
14 Serbatoio acqua (solo per modello CLUB PU/S)
15 Lampada spia arancio mancanza acqua
16 Finestra di controllo (modello con installato il riscaldamento a gas)
17 Lancia vapore con sonda "TS"

2.2. Dotazioni macchine

	CLUB	COMPACT 2 Gruppi	3 Gruppi
Portafiltro 1 dose	1	1	1
Portafiltro 2 dosi	1	2	3
Filtri	2	3	4
Filtro cieco	1	1	1
Tubo carico 0,8 m.	1	2	2
Tubo carico 1,8 m.	1	1	1
Tubo scarico 2 m.	1	1	1
Raccordi	1	1	1
Libretto istruzioni	1	1	1
Spazzolino	1	1	1
Schemi elettrici	1	1	1

Modelli corredati con accessori di allacciamento gas (quando applicato).

2.3. Protezioni meccaniche

Le protezioni di cui le macchine sono dotate sono:
- pannellatura completa di protezione alle parti soggette a calore e al generatore di vapore e acqua calda;
- piano scaldatazze con vasca di contenimento dei liquidi che possono essere accidentalmente travasati;
- piano di lavoro con griglia e bacinella sottostante di raccolta liquidi;
- comandi posti sopra le zone di erogazione in posizione di sicurezza;
- valvola espansione sull'impianto idraulico e valvola sulla caldaia contro le sovrapressioni;
- valvola di non ritorno sull'impianto idraulico onde evitare riflussi nella rete di alimentazione.

2.4. Sicurezze elettriche

Le sicurezze previste sono:
- protezione termica sul motore della pompa;
- termocoppia di controllo mancanza gas e termostato di controllo termocoppia che chiude automaticamente il rubinetto del gas;
- termica salvaresistenze.

2.5. Rumore aereo

Nel posto di lavoro non viene normalmente superato il livello di pressione sonora di 70dB(A).

2.6. Vibrazioni

Le macchine sono equipaggiate con piedini in gomma antivibrante. In normali condizioni di lavoro non generano vibrazioni dannose all'operatore e all'ambiente.

3. DATI TECNICI

3.1. Dimensioni e pesi (Fig.4)

	CLUB	2 gr. COMPACT	2 Gruppi	2 Gruppi TALL	3 Gruppi	3 Gruppi TALL
A mm	385	580	765		1005	
B mm	234	436	621		861	
C mm	370	310	310		310	
D mm	530	530	530		530	
H mm	560	560	560		560	
Capacità caldaia lt	4	5	11		16	
Peso macchina kg	30	52	68		88	
Entrata acqua	3/8	3/8	3/8		3/8	
Scarico Ømm	14	14	14		14	
Imballo						
Colli nr.	1	1	1		1	
Volume m^3	0,21	0,27	0,44		0,55	
Dimensioni mm						
L	500	660	910		1150	
P	690	670	670		670	
H	600	600	720		720	
Peso lordo kg	34	71	73		93	

Per i dati tecnici di allacciamento elettrico, vedere la targa di identificazione macchina Fig.1.

Le macchine con riscaldamento a gas sono dotate di un kit di raccordi standard con i quali è possibile effettuare i seguenti tipi di collegamento:
- con tubo rigido diretto;
- con tubo in rame e doppio cono;
- con portagomma.

L' allacciamento al gas deve essere effettuato attenendosi scrupolosamente alle norme di sicurezza vigenti nel paese di installazione.

4. DESTINAZIONE D'USO

Le macchine sono state progettate, costruite e protette per essere utilizzate quali macchine per caffé espresso e preparazione di bevande calde (the, cappuccino, ecc..). Ogni altro uso é da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose dovute ad uso improprio, errato o irragionevole.

L'operatore deve sempre attenersi alle indicazioni di uso e manutenzione contenute nel presente libretto. In caso di dubbio o anomalia di funzionamento, fermare la macchina, astenersi da effettuare riparazioni o interventi diretti e rivolgersi al servizio di assistenza.

L'operatore non deve:

- toccare con le mani la zone calde e di erogazione;
- appoggiare contenitori di liquidi sulla macchina;
- mettere le mani sotto gli erogatori durante l'uso;
- intervenire in opere di manutenzione o di trasporto con la linea inserita e la macchina calda;
- lavare la macchina con getti d'acqua diretti o in pressione;
- immergere completamente o parzialmente in acqua la macchina;
- esporre la macchina a fonti di calore;
- utilizzare la macchina se il cavo di alimentazione risulta danneggiato.
- toccare la macchina con mani o piedi bagnati o umidi;
- utilizzare la macchina qualora vi fossero dei minori nelle immediate vicinanze;
- lasciare utilizzare la macchina a persone non capaci o a minori;
- ostruire le griglie di aspirazione o dissipazione calore con panni o altro;
- lasciare aperti gli sportelli di rifornimento (mod.CLUB PU/S)
- utilizzare la macchina qualora risultasse bagnata o fortemente umida al di fuori della zona di erogazione

4.1. Controindicazione d'uso

Le macchine sono destinate ad uso esclusivamente alimentare per cui é vietato l'impiego di liquidi o materiali di altro genere come ad esempio riscaldare liquidi o inserire macinato nel portafiltro che possano generare pericoli e inquinare gli erogatori.

Il costruttore declina ogni responsabilitá per danni a persone o cose dovuti ad uso improprio, errato o irragionevole e all'uso delle macchine da parte di operatori non professionali.

5. TRASPORTO

5.1. Imballo

La macchina viene consegnata in unico collo con imballo in robusto cartone ed inserti di protezione interni.

Sull'imballo sono riportate le simbologie convenzionali da osservare durante il movimento e lo stoccaggio del collo.

Effettuare il trasporto tenendo sempre il collo in posizione verticale, non capovolgere o coricare su un fianco, procedendo con cautela evitando urti ed esposizione alle intemperie.

5.2. Controllo al ricevimento

Controllare che la macchina ricevuta sia quella indicata sui documenti di accompagnamento, compresi eventuali accessori.
Controllare che non abbia subito danni durante il trasporto ed in caso affermativo, avvertire con tempestività lo spedizioniere ed il nostro ufficio clienti.

Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartoni, ecc..) non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
Non disperdere nell'ambiente gli elementi d'imballaggio, ma smaltirli affidandoli agli organi preposti a tali attività.

6. INSTALLAZIONE

La macchina deve essere installata solamente in luoghi dove l'uso e la manutenzione è effettuata da personale qualificato.

Le macchine sono dotate di piedini regolabili in altezza.

Il piano di appoggio deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile ed essere ad un'altezza tale per cui il piano scaldatazze si trovi oltre 150 cm da terra. Non usare getti d'acqua, né installare in luoghi dove vengano usai getti d'acqua.

Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra +5°C e +32°C e l'umidità non superi il 70%.

Per il buon funzionamento della macchina, non si necessitano ancoraggi al piano di appoggio ne accorgimenti tecnici atti a limitarne le vibrazioni.

Si consiglia di lasciare degli spazi liberi attorno alla macchina al fine di agevolare l'uso e le operazioni di manutenzione.

Qualora la macchina risulti bagnata o fortemente umida, astenersi dal procedere all'installazione fino a quando non si abbia la certezza della sua asciugatura. É comunque necessario fare un controllo preventivo da parte del servizio di assistenza per accertare eventuali danni subiti dai componenti elettrici.

Prevedere in prossimitá della macchina l'area da destinare al macinadosatore (vedere la relativa documentazione).
Normalmente le macchine sono dotate di un addolcitore di tipo DP8 o DP12 che deve essere allacciato a cura dell'installatore secondo le norme vigenti. In caso di montaggio di un addolcitore diverso, fare riferimento alla documentazione del prodotto scelto.
Fare predisporre dall'installatore un cassetto battifondi.

6.1. Allacciamenti da predisporre a cura del cliente.

Le operazioni di allacciamento devono essere eseguite da personale qualificato e in completa osservanza delle regole federali, statali o locali

6.1.1. Alimentazione idrica e gas (Fig.5)

Verificare che la massima pressione di alimentazione non superi i 6,5 bar, in casocontrario inserire un riduttore di pressione.

Gli allacciamenti devono essere posizionati in prossimitá della macchina.

1)Tubo di scarico acqua 1 di diametro interno minimo da 30mm. munito di sifone ispezionabile.

2) Tubo alimentazione acqua di rete 2 con rubinetto di esclusione da 3/8" G. e valvola di non ritorno.

L'alimentazione dell'apparecchio deve essere effettuata con acqua idonea al consumo umano conforme alle disposizioni vigenti nel luogo d'installazione; l'installatore deve acquisire dal proprietario/gestore dell'impianto conferma che l'acqua rispetti i requisiti sopra indicati. Per l'installazione dell'apparecchio devono essere utilizzati i componenti e i materiali in dotazione; qualora fosse necessario l'utilizzo di altra componentistica, l'installatore deve verificare l'idoneità di tale materiale ad essere utilizzato a contatto con l'acqua per consumo umano. L'installatore deve eseguire i collegamenti idraulici rispettando le norme di igiene e sicurezza idraulica e di tutela ambientale vigenti nel luogo di installazione.

Le macchine dotate di riscaldamento a gas devono essere installate in conformità alle norme vigenti locali.

3) Tubo di alimentazione gas 3 con rubinetto di esclusione.

Per maggiori informazioni sull'installazione e regolazione delle macchine con riscaldamento supplementare a gas, fare riferimento al manuale d'uso contenuto nel Kit gas in dotazione con la macchina.

4) Interruttore generale

5) Addolcitore

6.1.2. Alimentazione elettrica.

La macchina è fornita pronta per l'allacciamento secondo le specifiche richieste.
Prima di collegare la macchina accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
Il cavo di alimentazione elettrica va allacciato direttamente alla connessione precedentemente predisposta secondo le norme vigenti.
L'impianto di messa a terra e di protezione contro le scariche atmosferiche deve obbligatoriamente essere realizzato come prescritto dalle norme.
Utilizzare per la rete di alimentazione un cavo a norma con conduttore di protezione (filo a terra)
Per alimentazione trifase utilizzare un cavo a 5 conduttori (3 fasi+neutro+terra).
Per alimentazione monofase utilizzare un cavo a 3 conduttori (fase+neutro+terra).
In entrambi i casi predisporre a monte del cavo di alimentazione un interruttore automatico differenziale 4 (Fig.5), completo di sganciatori magnetici secondo i dati riportati sulla targa di identificazione macchina (Fig.1). I contatti devono avere una apertura uguale o superiore a 3 mm.
Si ricorda che ogni macchina deve essere dotata delle proprie sicurezze.

ATTENZIONE
Se il cavo di alimentazione è danneggiato esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

6.2. Operazioni preliminari (Fig.6)**:**

COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE

Questo collegamento, previsto da alcune norme, ha la funzione di evitare le differenze di potenziale elettrico tra le masse delle apparecchiature installate nello stesso locale. Questo apparecchio è predisposto con un morsetto posto sotto il basamento per il collegamento di un conduttore esterno equipotenziale.
Terminata l'installazione, è **NECESSARIO** eseguire questo tipo di collegamento con un conduttore avente sezione nominale in conformità con le norme vigenti.

6.3 Installazione e prima accensione

● Posizionare il corpo macchina sul piano orizzontale preposto e regolare i piedi in modo da assicurare la stabilità della macchina e limitare le vibrazioni.

Prima di effettuare le connessioni, eseguire un accurato lavaggio dei tubi idrici di rete:

- ● Aprire completamente il rubinetto acqua di rete e lasciare scorrere per qualche minuto.
- ● Procedere alla connessione idrica di carico e scarico acqua.
- ● Allacciare la macchina alla rete di distribuzione elettrica.
- ● Allacciare il tubo del gas.

Eseguire un accurato lavaggio di tutta la tubazione idrica della macchina:

- ● Aprire completamente il rubinetto dell'alimentazione idrica di rete;
- ● Azionare l'interruttore generale (pos.1) (Fig.7); attendere che la caldaia si riempia sino al livello impostato (per il mod.CLUB interruttore ⏻).
- ● Azionare l'interruttore resistenza caldaia (pos.2) (Fig.7) per dare inizio al riscaldamento dell'acqua in caldaia (per il mod.CLUB interruttore).
- ● Raggiunta la condizione nominale di lavoro con la macchina in condizioni di "pronto al funzionamento", spegnere l'apparecchio e svuotare tutto il circuito idraulico della prima acqua immessa in modo da eliminare eventuali impurità iniziali.
- ● Caricare nuovamente l'apparecchio e portarlo alle condizioni nominali di funzionamento.
- ● Raggiunto lo stato di "pronto al funzionamento":
- Agganciare i portafiltri ai gruppi (senza caffè); azionare ogni gruppo in modo da far uscire acqua per circa un minuto da ciascun gruppo.
- Erogare acqua calda sino a prelevare almeno 2 litri di acqua per macchine a 1 gruppo o 2 gruppi compact, 5 litri per macchine a 2 gruppi, 8 litri per macchine a 3 gruppi, 11 litri per macchine a 4 gruppi.
- Azionare ciascun punto di erogazione vapore per 1 minuto.

Al termine dell'installazione l'installatore DEVE stilare un rapporto di quanto effettuato.

7. MESSA IN SERVIZIO

7.1. Comandi (Fig.7)

1 Interruttore generale.
Selettore a tre posizioni:
0 spento
1 attiva la pompa per riempire la caldaia
2 immette corrente in tutta la macchina e attiva gli elementi di riscaldamento.

Mod.CLUB

1A*Selettore a due posizioni con led luminoso:*
attivare l'interruttore, led acceso, si immette corrente alla macchina e si avvia la pompa che carica la caldaia con acqua.

1B*Interruttore resistenza caldaia*
Selettore a due posizioni con led luminoso.
Attivare l'interruttore, led acceso, si immette corrente anche alla resistenza per l'acqua in caldaia

2 Spia luminosa verde.
Accesa indica che c'è tensione in macchina (interruttore generale inserito).

3 Interruttore erogazione caffé.
Selettore a due posizioni con led luminoso:
attivare l'interruttore, led acceso, per procedere alla erogazione di caffé;
sganciare l'interruttore, led spento, si interrompe l'erogazione di caffé.

4 Tastiera elettronica erogazione caffé.
Sei tasti con relativo led:

A premendo questo tasto, si accende il relativo led, si spengono quelli degli altri tasti e si avvia l'erogazione di un caffé corto.

B premendo questo tasto, si accende il relativo led, si avvia l'erogazione di un caffé lungo.

C premendo questo tasto, si accende il relativo led, si avvia l'erogazione di due caffé corti dallo stesso gruppo.

D premendo questo tasto, si accende il relativo led, si avvia l'erogazione di due caffé lunghi dallo stesso gruppo.

E premere questo tasto; si avvia l'erogazione continua di caffé.

Ad erogazione terminata si riaccendono tutti i led.

Per interrompere una erogazione in corso, premere lo stesso tasto attivato o il tasto **E** STOP.

5 Volantino erogazione acqua calda.
Rubinetto: ruotare in senso antiorario per aprire o in senso orario per chiudere.

6 Pulsante erogazione acqua calda dosata (mod. ME).
Premendo il pulsante si ottiene l'erogazione di una dose di acqua calda.

7 Volantino erogazione vapore.
Rubinetto: ruotare in senso antiorario per aprire o in senso orario per chiudere.

8 Spia luminosa arancio (mod. CLUB PU/S).
Accesa indica mancanza d'acqua nel serbatoio e conseguente arresto della macchina.

9 Pulsante carico acqua manuale.
Tenere premuto il pulsante per riempire la caldaia.

10 Rubinetto alimentazione gas valvolato (modelli con riscaldamento a gas).
Aperto: posizione verticale;
Chiuso: ruotare in senso orario di 90°.

11 Pulsante piezo-elettrico (modelli con riscaldamento a gas)**.**
Pulsante a scatto: premere a fondo per generare la scintilla che accende il gas al bruciatore.

7.2. Strumenti di controllo (Fig.7)

12 Manometro ad ago mobile su quadrante fisso con singola scala graduata e zone a colori di indicazione (mod. CLUB).
Controllo visivo della pressione in caldaia.

13 Manometro ad ago mobile su quadrante fisso con doppia scala graduata e zone a colori di indicazione (escluso mod. CLUB).
Controllo visivo della pressione in caldaia e della pompa.

14 Lettore di livello con riferimento di minimo e massimo (escluso mod. CLUB e mod.COMPACT)
Controllo visivo e spia luminosa del livello acqua in caldaia.

15 Finestra di controllo (modelli con riscaldamento a gas).
Controllo visivo di accensione e funzionamento della fiamma del bruciatore a gas.

16 Interruttore inserimento scaldatazze (optional).

7.3. Avvio macchina

Modello CLUB PU/S (Fig.8)

- Aprire il coperchio di accesso al serbatoio acqua e controllare che l'addolcitore **A** sia inserito nel tubetto pescante **B**;
- Accertarsi che la trappola aria **C** sia inserita nella apposita sede;

Se la trappola aria è fuori posizione la macchina può non riscaldare e non segnalare correttamente la eventuale mancanza d'acqua nel serbatoio.

- Immettere 2 litri di acqua nel serbatoio e richiudere il coperchio;
- Azionare l'interruttore generale 1A (Fig.7) per riempire la caldaia; una volta riempita, azionare l'interruttore resistenza caldaia 1B (Fig.7) per avviare il riscaldamento, quindi azionare il gruppo fino alla fuoriuscita di acqua dallo stesso.
- Attendere che sia raggiunta la pressione di esercizio, ago del manometro 12 (Fig.7) sulla zona verde, e che la macchina raggiunga il giusto equilibrio termico.

Modello CLUB ME - PU (Fig.3)

- Aprire il rubinetto della rete idrica (Fig.5);
- Azionare l'interruttore generale 1A (Fig.7) per riempire la caldaia; una volta riempita, azionare l'interruttore resistenza caldaia 1B (Fig.7) per avviare il riscaldamento, quindi azionare il gruppo fino alla fuoriuscita di acqua dallo stesso.
- Attendere che sia raggiunta la pressione di esercizio, ago del manometro 12 (Fig.7) sulla zona verde, e che la macchina raggiunga il giusto equilibrio termico.

Modelli GREEN ME - PU - PLUS

- Aprire il rubinetto della rete idrica (Fig.5).
- Azionare in senso antiorario l'interruttore generale 1 (Fig.7) in posizione 1 per attivare la pompa che provvede a riempire la caldaia.
- A livello raggiunto si ferma la pompa, quindi ruotare in senso orario l'interruttore generale 1 (Fig.7) in posizione 2 per dare inizio al riscaldamento dell'acqua in caldaia.
- Attendere che sia raggiunta la pressione di esercizio, ago del manometro 13 (Fig.7) sulla zona verde, e che la macchina raggiunga il giusto equilibrio termico.

Il tempo di caricamento acqua è predefinito in un massimo di 2 minuti, per cui è possibile che su alcuni modelli (ME 3-4 gruppi) tale durata non sia sufficiente per raggiungere il livello previsto. In questo caso per completare il riempimento, occorre spegnere e riaccendere l'interruttore generale dando corso ad una ulteriore fase di caricamento.
Sui modelli ME la mancanza di acqua viene segnalata con il lampeggiare dei led della pulsantiera. I modelli dotati di autolivello effettuano l'operazione di controllo livello automaticamente.

Modelli con gas

- Aprire il rubinetto della rete idrica (Fig.5).
- Azionare in senso ANTIORARIO l'interruttore generale 1 (Fig.7) in posizione 1 per attivare la pompa che provvede a riempire la caldaia.
- A livello raggiunto si ferma la pompa, quindi ruotare in senso ORARIO l'interruttore generale 1 (Fig.7) in posizione 2 per dare inizio al riscaldamento dell'acqua in caldaia.
- Ruotare il rubinetto del gas 10 (Fig.7) in posizione verticale di aperto e tenere premuto il pulsante incorporato, contemporaneamente premere ripetutamente a fondo il pulsante del piezoelettrico 11 fino a che la scintilla accende il gas generando la fiamma (seguire l'operazione guardando tramite la finestra 15 (Fig.7)). Tenere premuto il pulsante del rubinetto 10 per circa 30 secondi al fine di consentire al sistema di sicurezza di mantenere accesa la fiamma.

  Se la fiamma si spegne, ripetere l'operazione.

In caso di mancata accensione della fiamma, evitare di insistere e chiudere il rubinetto del gas ruotandolo in senso orario di 90°.

- Attendere che sia raggiunta la pressione di esercizio, ago del manometro 13 (Fig.7) sulla zona verde, e che la macchina raggiunga il giusto equilibrio termico.

8. USO

RINNOVO ACQUA: all'inizio dell'attività giornaliera e comunque nel caso in cui vi siano pause maggiori di 8 ore bisogna procedere ad effettuare il ricambio del 100% dell'acqua contenuta nei circuiti utilizzando i punti di erogazione preposti.

UTILIZZO LANCIA VAPORE: l'utilizzo della lancia vapore deve essere sempre preceduto dall'operazione di spurgo della condensa per almeno 2 secondi.

Le macchine sono provviste di un piano superiore sul quale vengono disposte le tazze per essere preriscaldate in attesa dell'utilizzo.
Questo accorgimento è molto importante per conseguire ottimi caffè, in quanto la tazza preriscaldata evita il rapido raffreddamento del caffè.

8.1. Come si prepara il caffè

É pericoloso effettuare l'erogazione di caffè senza il portafiltro nel gruppo.

- Sganciare il portafiltro dal gruppo erogatore, batterlo capovolto sul cassetto battifondi dalla parte periferica al filtro per scaricare i fondi (attenzione a non danneggiare il filtro).
- Utilizzare il filtro per 1 o 2 caffè secondo l'occorrenza.
- Riempire il filtro con la dose di caffé macinato, livellare e premere leggermente il caffé con il pressino.
- Togliere dal bordo del filtro l'eventuale caffé macinato rimasto durante la pressatura.

Lasciare caffè macinato sul bordo del filtro non permette la perfetta aderenza della guarnizione al filtro con conseguente perdita di acqua e fondi di caffè.

- Agganciare il portafiltro al gruppo in modo da ottenere una buona tenuta.
- Posizionare le tazze sotto i beccucci erogatori, avviare l'erogazione.

Modello PU (Fig.7)

- Premere l'interruttore 3 per iniziare l'erogazione. Raggiunta la quantità desiderata, riportare l'interruttore nella posizione iniziale per cessare l'erogazione.

Modello ME - PLUS (Fig.7)

- Premere il tasto relativo al caffè da erogare:
  A = 1 caffè corto;
  B = 1 caffè lungo;
  C = 2 caffè corti;
  D = 2 caffè lunghi.

L'erogazione viene effettuata automaticamente secondo la dose predeterminata.
Per erogare una dose diversa, premere il tasto **E** (led acceso) che dà inizio all'erogazione continua. Ripremere il tasto **E** per far cessare l'erogazione.
Per interrompere una erogazione in corso effettuata con i tasti **A-B-C-D**, premere lo stesso tasto attivato o il tasto **E**.

- Completata l'erogazione di caffé, lasciare il portafiltro inserito nel gruppo fino alla prossima erogazione.

Durante le erogazioni, fare attenzione alle parti calde della macchina in special modo ai gruppi di erogazione caffé, alle lance del vapore e dell'acqua calda. Non mettere assolutamente le mani sotto i gruppi e le lance quando sono in funzione.

Per ottenere un buon caffè, è importante che la regolazione della macinatura corrisponda ad una erogazione di caffè compresa in 25-30 secondi. Se la macinatura é troppo grossa, si ottengono caffé chiari e leggeri con pochissima crema, mentre se la macinatura é troppo fine, si ottengono caffé scuri e senza crema. Inoltre é importante che il macinato sia fresco e con grossezza uniforme (ottenibile se il macinadosatore ha le macine efficienti) e la dose sia nella giusta quantitá (circa 6 grammi per caffé).
Si consiglia di macinare la quantitá di caffé necessaria all'immediato fabbisogno, perché il caffé macinato perde rapidamente le proprie qualitá aromatiche e le sostanze grasse contenute irrancidiscono.

8.2. Come si prepara il cappuccino (Fig.9)

- Utilizzare un recipiente alto e stretto riempito a metá circa di latte.
- Mettere il recipiente sotto la lancia in modo che lo spruzzatore tocchi il fondo.

- Aprire il rubinetto vapore 7 (Fig.7) e abbassare il recipiente fino a che lo spruzzatore sfiori la superficie del latte generandone l'emulsione.
- Chiudere il rubinetto vapore e versare il latte nella tazza contenente il caffè espresso.

Appena effettuata l'operazione, pulire con una spugna o un panno pulito la lancia al fine di evitare l'essicazione del latte sulla lancia stessa. Fare attenzione che la lancia è calda e può ustionare la mano.
Il tempo massimo di erogazione vapore non deve superare i 5 minuti.

8.3. Come si riscalda una bevanda

8.3.1. Modelli PU - ME - PLUS

- Immergere la lancia vapore nel liquido da riscaldare.
- Aprire gradualmente il rubinetto vapore 7 (Fig.7). il vapore gorgogliando nel liquido, gli cede calore portandolo fino alla temperatura desiderata.
- Chiudere il rubinetto vapore quando si ritiene di aver raggiunto la temperatura desiderata.

Appena effettuata l'operazione, pulire con una spugna o un panno pulito la lancia. Fare attenzione che la lancia è calda e può ustionare la mano.

8.3.2. Modelli PLUS + TS

Questa versione di macchina è dotata di una lancia vapore con sonda di temperatura ed é utilizzata per il riscaldamento di liquidi (ad esempio latte) in modo automatico. Premendo il tasto corrispondente viene eccitata l'elettrovalvola di erogazione del vapore fino al raggiungimento della temperatura programmata o fino all'interruzione manuale dell'erogazione.
Per riscaldare un liquido, procedere come indicato di seguito:
- Immergere la lancia vapore con sonda (dispositivo TS) nel liquido da riscaldare.
- Premere il tasto 6 della tastiera impostata in precedenza (vedi programmazione tecnico); il vapore comincia ad uscire andando a riscaldare per conduzione il liquido fino a portarlo alla temperatura programmata. Il display visualizza la scritta vapore. In questa fase è possibile interrompere la funzione agendo sullo stesso tasto o prolungare la fuoriuscita di vapore oltre la temperatura impostata tenendo premuto il tasto.

Note : poiché la lancia vapore con sonda è un optional, il tasto di funzionamento e la tastiera dedicata devono essere impostate nella programmazione livello tecnico.

8.4. Come si prepara il the, camomilla, ecc..

- Posizionare sotto la lancia di erogazione acqua calda 4 (Fig.3) il contenitore, quindi attivare il comando di erogazione secondo il modello (Fig.7). Raggiunta la quantità desiderata, chiudere il rubinetto (nei mod. GREEN ME l'erogazione cessa automaticamente secondo la dose prestabilita).

In fase di erogazione acqua calda dosata elettronicamente, è possibile interrompere anticipatamente l'erogazione in corso premendo il pulsante 6 (Fig.7).

Per la regolazione delle dosi consultare il Capitolo 9.

- Aggiungere il prodotto desiderato.

Se l'acqua è addolcita, la bevanda assume in genere una colorazione piú scura; qualora si voglia ottenere una colorazione piú chiara, procedere al riscaldamento dell'acqua come descritto al punto 8.2 utilizzando acqua fresca prelevata da un rubinetto che eroga acqua non addolcita.

9.PROGRAMMAZIONE

9.1. Programmazione utente

9.1.1 Modelli ME - COMPACT - CLUB

Sui modelli a controllo elettronico, è possibile intervenire e regolare le dosi di erogazione caffè ed erogazione acqua calda.

- Porre il portafiltro con il caffè macinato sotto il gruppo da programmare e la tazza (o le tazze) sotto i relativi beccucci d'erogazione.
- Tenere premuto il tasto **E** (Fig.7) della tastiera posta sul primo gruppo a sinistra per 5 secondi. I led dei tasti **E** lampeggianti indicano l'abilitazione alla programmazione.
- Premere entro 5 secondi il tasto interessato (**A-B-C-D**) e controllare visivamente l'effettuarsi dell'erogazione.Quando la dose erogata corrisponde a quella desiderata, ripremere lo stesso tasto, si blocca l'erogazione e automaticamente viene memorizzato il volume della dose.
- Effettuare eventuali altre regolazioni seguendo la stessa procedura, valida anche per i tasti di erogazione acqua calda (2 dosi differenti) (Fig.7).

Evitare di effettuare la regolazione su gruppi privi di portafiltro con caffè e relative tazze.

La regolazione effettuata sul primo gruppo di sinistra vale anche per gli altri gruppi. Se si vogliono ottenere dosi diverse fra gruppi, si deve prima regolare il primo gruppo di sinistra e poi procedere gradualmente sugli altri.

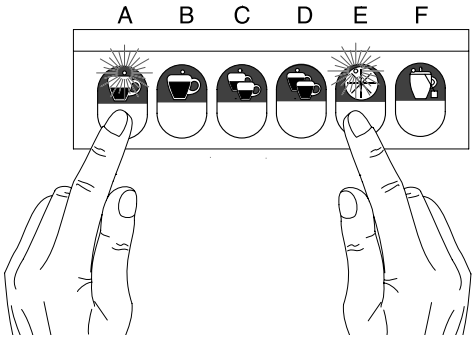
Al termine della programmazione attendere almeno 5 secondi prima di iniziare le selezioni.
I dati memorizzati vengono mantenuti permanentemente in memoria anche in assenza totale della tensione di rete.

CICLO DI LAVAGGIO

La funzione CICLO DI LAVAGGIO censente di effettuare la pulizia dei gruppi erogatori caffè e viene effettuata con le seguenti modalità:

Premere il tasto continuo **E** e successivamente il tasto “prima dose” **A** relativi al gruppo sul quale si intende eseguire il ciclo di lavaggio (attenzione, la pressione del tasto A deve essere effettuato entro 3 secondi dalla pressione di **E** altrimenti si entra nell’ambiente di programmazione dosi caffè e tea, se funzione abilitata).

In utenza la segnalazione visiva della fase di lavaggio in corso avviene tramite il lampeggio sincrono dei due LED abbinati ai tasti premuti un sequenza (**E** e **A**); il lampeggio dei Led permane per tutta la durata della fase di lavaggio.



La fase di lavaggio viene eseguita tramite sei cicli ripetitivi che prevedono l’abilitazione dell’elettrovalvola **EVx** (dove **x** può essere 1 o 2. in base al gruppo in fase di lavaggio) e della POMPA per 7 secondi seguiti dalla fase di pausa della durata di 13 secondi, dove **EVx** e **POMPA** sono disabilitate.

- E’ possibile abilitare il ciclo di lavaggio contemporaneamente su tutti e due i gruppi della macchina.
- Durante il lavaggio di un gruppo è possibile effettuare delle erogazioni caffè dai restanti gruppi.
- Se si desidera interrompere il ciclo di lavaggio prima del suo arresto automatico (ripetizione automatica dei sei cicli) é sufficiente premere uno dei tasti erogazione caffé relativi al gruppo in fase di pulizia
- Se durante l’esecuzione di un ciclo di lavaggio viene a mancare la tensione di rete (POWER-FAIL) il ciclo stesso viene abortito.

Al termine del ciclo di lavaggio il sistema si riporta automaticamente nello stato di pronto per l’uso. Naturalmente è possibile effettuare la pulizia gruppo quante volte si desidera durante l’arco della giornata.

9.1.2 Modelli PLUS - PLUS+TS

Programmazione dosi : per la taratura delle dosi di erogazione caffè ed erogazione acqua calda valgono le operazioni descritte in precedenza per le versioni ME (9.1.1).

Programmazione temperatura vapore (Mod. PLUS+TS) : la programmazione della temperatura della lancia vapore con sonda avviene per simulazione: si stabilisce la temperatura desiderata in fase di programmazione utilizzando una sonda di temperatura esterna e una volta impostata il liquido verrà riscaldato fino al raggiungimento della temperatura programmata.

Per la programmazione procedere come segue :

- Immergere la lancia vapore con sonda nel liquido da riscaldare. Inserire una sonda di temperatura con lettura visiva nello stesso liquido.
- Entrare nella programmazione delle dosature tenendo premuto il tasto **E** (Fig. 7) della tastiera del primo gruppo a sinistra per 5 secondi . I led dei tasti **E** lampeggianti indicano l’abilitazione alla programmazione
- Premere entro 5 secondi il tasto interessato (tasto 6 fig. 7 della tastiera impostata nel livello tecnico) per azionare la lancia vapore con sonda, il vapore per conduzione inizierà il riscaldamento del liquido e la temperatura viene visualizzata dalla sonda con lettura visiva precedentemente immersa.
- Al raggiungimento della temperatura desiderata, premere nuovamente lo stesso tasto (tasto 6 fig. 7). A questo punto la temperatura è stata impostata.

Programmazione orologio – Auto ON/OFF (accensione / spegnimento automatico) : tenere premuto il tasto **E** (fig. 7) della tastiera posta sul primo gruppo a sinistra per 5 secondi. Scorrere il menu utilizzando il tasto **E** , fino al raggiungimento del settaggio dell’ora e del giorno; entrare nel sottomenu utilizzando il tasto **C** (fig. 7) . Per incrementare o diminuire i valori numerici che compongono l’ora agire sui tasti **A** e **B** (fig. 7); per confermare utilizzare il tasto **E**.

Con gli stessi tasti si può impostare il giorno settimanale e il giorno del calendario (giorno/mese/ anno).

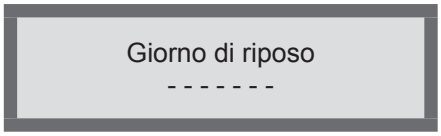
Dopo aver impostato l’orologio , premendo il tasto **E** si passa all’ impostazione degli orari di accensione e spegnimento automatico della macchina e della definizione del giorno di chiusura settimanale. Possono essere programmati una accensione e uno spegnimento giornaliero che valgono per tutti i giorni della settimana.

Il display visualizza i parametri per la programmazione dell'accensione automatica:

Premendo nuovamente il tasto **E** il display visualizza i parametri per la programmazione dello spegnimento automatico :

Per incrementare o diminuire i valori numerici che compongono l'ora agire sui tasti **A** e **B** (fig. 7); per confermare utilizzare il tasto **E**.

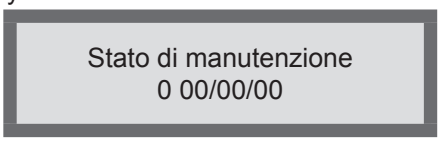
Lasciando invariati i campi che identificano l'ora non viene impostata la funzione di accensione e spegnimento automatico, quindi la macchina viene accesa e spenta in modo manuale tramite l'interruttore generale.
Agendo ancora sul tasto **E** si passa alla definizione del giorno di chiusura settimanale (è possibile programmare un solo giorno di riposo).
Il display visualizza



Con i tasti **A** e **B** (fig. 7) si scorrono i giorni della settimana; confermare col tasto **E**. Lasciando invariato il campo, non viene programmato il giorno di chiusura.
Lettura consumazioni, litri, manutenzione : dopo il menu per il settaggio dell'orologio, premendo il tasto **E** si passa alla lettura dei contatori; agendo sul tasto **C** si entra nel sottomenu.
il display visualizza

Vengono visualizzati i litri di acqua utilizzati fino a quel momento e la data inerente all'ultimo aggiornamento riferito all'intervento manutenzione filtro.

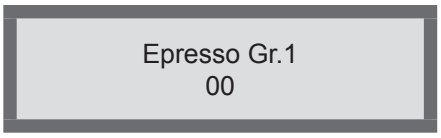
Premendo il tasto **E** si passa alla successiva visualizzazione :
il display visualizza



Vengono visualizzati i numeri di cicli effettuati fino a quel momento e la data inerente all'ultimo intervento dell'allarme manutenzione caffè erogati.
Premendo il tasto **E** si passa alla successiva visualizzazione :
il display visualizza

Vengono visualizzati i totali dei caffè erogati fino a quel momento; l'erogazione doppia conta come un caffè singolo.

Premendo il tasto **E** si passa alla successiva visualizzazione :
il display visualizza



Vengono visualizzati i totali dei caffè espresso erogati fino a quel momento dal primo gruppo.
Agendo in successione sul tasto **E** vengono visualizzati i totali di ogni tipologia di caffè per ogni gruppo (espresso, caffè, 2 espresso, 2 caffè, continuo).
Si arriva poi alla lettura del quantitativo di tè effettuati da ogni pulsantiera (gr.1, gr.2,gr.3).
Agendo ancora sul tasto **E** si esce dal menu di programmazione.

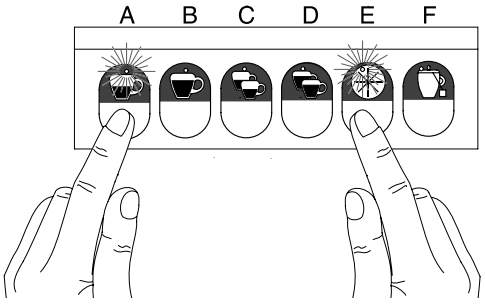
9.2 Programmazione tecnico

9.2.1 Modelli ME: COMPACT - CLUB

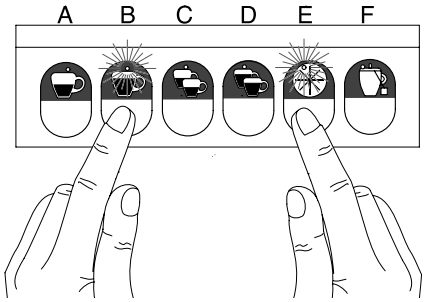
9.2.1.1 Selezione sensibilita' delle sonde di livello

E' possibile selezionare la sensibilità delle sonde di livello (BASSA, MEDIA e ALTA) direttamente da pulsantiera, agendo come riportato di seguito:

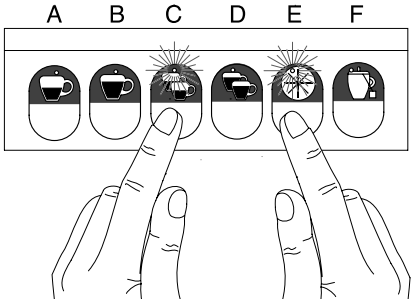
●Sensibilità BASSA (200Kohm):
partendo dallo stato di OFF, alimentare la macchina tenendo premuti contemporaneamente i tasti **A** e **E.** La corretta selezione della sensibilità è segnalata dall'accensione dei rispettivi LED. Spegnere e riaccendere il sistema per ripristinare il normale funzionamento della macchina.



● Sensibilità MEDIA (400Kohm):
Partendo dallo stato di OFF, alimentare la macchina tenendo premuti contemporaneamente i tasti **B** e **E**. La corretta selezione della sensibilità è segnalata dall'accensione dei rispettivi LED. Spegnere e riaccendere il sistema per ripristinare il normale funzionamento della macchina.



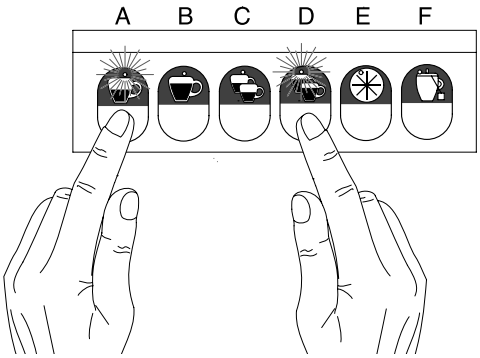
● Sensibilità ALTA (1Mohm):
partendo dallo stato di OFF, alimentare la macchina tenendo premuti contemporaneamente i tasti **C** e **E**. La corretta selezione della sensibilità è segnalata dall'accensione dei rispettivi LED. Spegnere e riaccendere il sistema per ripristinare il normale funzionamento della macchina.



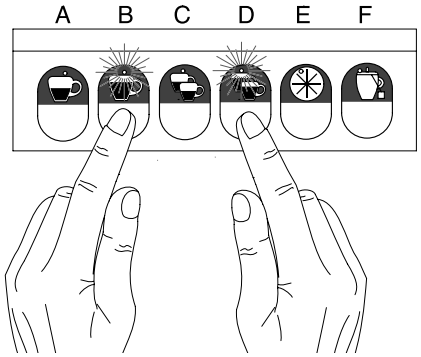
9.2.1.2 Selezione time-out caricamento

E' possibile impostare il time-out (opzioni 120, 180, 240 secondi) direttamente da pulsantiera, agendo come riportato di seguito:

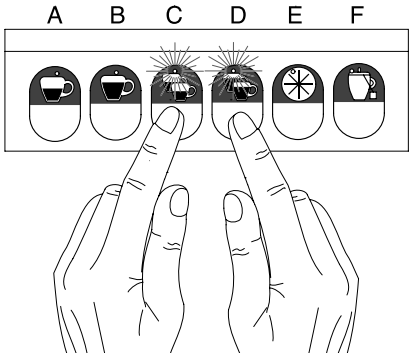
●Time-out 120 secondi:
partendo dallo stato OFF, alimentare la macchina tenendo premuti contemporaneamente i tasti **A** e **D**. La corretta elezione del time-out e segnalata dall'accensione dei rispettivi LED. Spegnere e riaccendere il sistema per ripristinare il normale funzionamento della macchina.



● Time-out 180 secondi:
partendo dallo stato OFF, alimentare la macchina tenendo premuti contemporaneamente i tasti **B** e **D**. La corretta elezione del time-out e segnalata dall'accensione dei rispettivi LED. Spegnere e riaccendere il sistema per ripristinare il normale funzionamento della macchina.



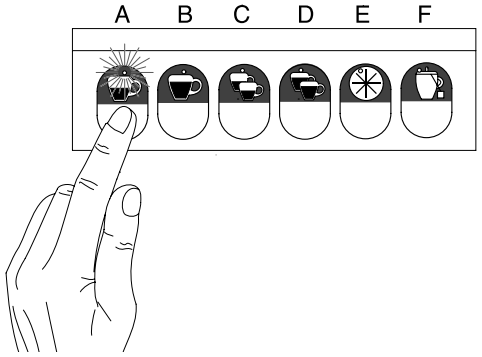
● Time-out 240 secondi:
partendo dallo stato OFF, alimentare la macchina tenendo premuti contemporaneamente i tasti **C** e **D**. La corretta elezione del time-out e segnalata dall'accensione dei rispettivi LED. Spegnere e riaccendere il sistema per ripristinare il normale funzionamento della macchina.



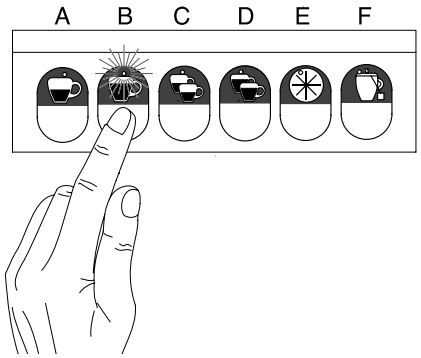
9.2.1.3 Abilitazione/ disabilitazione della programmazione dosi

E' possibile abilitare o disabilitare la funzione di PROGRAMMAZIONE direttamente da pulsantiera agendo come riportato di seguito:

- Abilitazione della funzione di programmazione:
  partendo dallo stato OFF, alimentare la macchina tenendo premuto il tasto **A**. L'accensione del rispettivo LED indica l'abilitazione della programmazione. Spegnere e riaccendere il sistema per ripristinare il normale funzionamento della macchina.



- Disabilitazione della funzione di programmazione:
  partendo dallo stato OFF, alimentare la macchina tenendo premuto il tasto **B**. L'accensione del rispettivo LED indica la disabilitazione della programmazione. Spegnere e riaccendere il sistema per ripristinare il normale funzionamento della macchina.



9.2.1.4 Segnalazione di allarme

Time out livello (riempimento) in caldaia
Ogni qualvolta la sonda di livello rileva la mancanza di acqua (sonda scoperta) viene abilitata la fase di riempimento (EVCAR + POMPA), mentre il microcontrollore attiva un timer interno relativo alla durata di questa fase.

Se EVCAR + POMPA rimangono eccitate in modo continuo per un tempo superiore al time.out (x secondi) impostato tramite WIZARD o tramite l'ausilio della PROGRAMMAZIONE TECNICO, la dosatura viene inibita di tutte le sue funzioni principali. Le tastiere vengono disabilitate, e tutti gli attuatori inibiti di ogni funzionamento.
Tutti i led presenti sulle pulsantiere iniziano a lampeggiare (½ ON, ½ OFF) per segnalare visivamente in utenza l'ingresso nella fase di allarme.

Per uscire dalla segnalazione di allarme è necessario eseguire un Power-OFF/ON della macchina (spegnimento/ accensione).

9.2.1.5 Assenza di impulsi del contatore volumetrico (5 secondi)

La dosatura, dopo aver avviato un ciclo caffè a controllo volumetrico (EVx + POMPA sia in fase di erogazione che di programmazione) verifica il corretto funzionamento del contatore volumetrico tramite la rilevazione degli impulsi inviati dallo stesso microcontrollore.

Se non vengono rilevati impulsi per un tempo maggiore di 5 secondi consecutivi, il led relativo alla dose selezionata inizia a lampeggiare (½ ON, ½ OFF)

Dopo 1 minuto (Time-out contatore volumetrico) di permanenza dell'assenza di impulsi da parte del contatore volumetrico, la dose in corso viene arrestata automaticamente.

9.2.2 Modelli PLUS - PLUS+TS

L'entrata nell'ambiente relativo alla Programmazione LIVELLO TECNICO, consente la programmazione di particolari parametri o funzioni.
Per accedere alla Programmazione LIVELLO TECNICO si deve impostare la macchina nello stato di OFF : tenere premuto il tasto **E** e subito dopo il tasto **C** della pulsantiera del primo gruppo di sinistra(per uscire dallo stato di OFF premere tasto **C**). In questo stato, tutte le funzioni della macchina sono disabilitate, si ha solo la possibilità di accedere al livello tecnico come sotto descritto.

Nota: l'accesso in Programmazione LIVELLO TECNICO e le operazioni di programmazione sono attuabili unicamente dalla pulsantiera relativa al primo gruppo di sinistra.

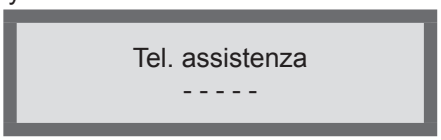
A questo punto tenendo premuto per circa 10 secondi il tasto **E**, si entra nel menù di programmazione livello tecnico.
Il display indica Password , digitare la sequenza di tasti per comporre il codice a disposizione del tecnico utilizzando i tasti delle pulsantiere dei primi due gruppi da sinistra.

A questo punto si accede al primo parametro tecnico.
Il display visualizza

Agendo sui tasti **A** e **B** si scorrono le varie lingue che possono essere selezionate : italiano, francese, inglese, spagnolo, tedesco. Col tasto **E** si conferma e si passa al parametro successivo.
Il display visualizza

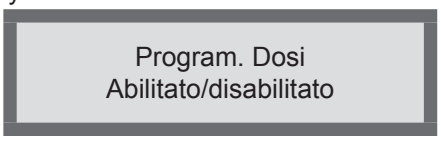
E' possibile impostare un nome con un testo a piacimento del cliente che rimarrà visualizzato sul display con macchina in fase di stand-By agendo sui tasti **A** e **B** si selezionano i caratteri desiderati, col tasto **C** di conferma si passa al carattere successivo.

Premendo il tasto **E** si passa al menu seguente.
Il display visualizza



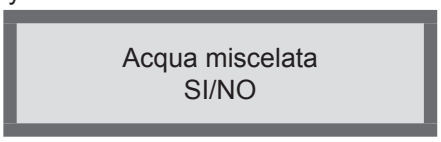
C'è la possibilità di inserire un numero di telefono che viene visualizzato in caso di alcuni allarmi.
Agendo sui tasti **A** e **B** si selezionano i numeri desiderati e con il tasto **C** si conferma.
Per passare al menù successivo premere il tasto **E**.
Il display visualizza

È possibile impostare il tipo di pulsantiera che è valida per tutti i gruppi. Coi tasti **A** e **B** si seleziona la tipologia di pulsanti e col tasto **E** si conferma e si passa al menù successivo.
Il display visualizza

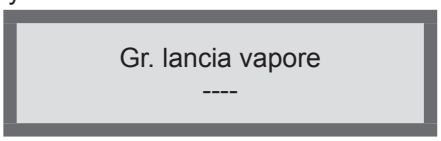


Agendo sui tasti **A** e **B** è possibile abilitare o disabilitare la programmazione delle dosi.
Col tasto **E** si conferma e si passa al menù successivo.
Il display visualizza

Agendo sui tasti **A** e **B** è possibile abilitare o disabilitare l'erogazione dose continuo.
Col tasto **E** si conferma e si passa al menù successivo.
Il display visualizza



Agendo sui tasti **A** e **B** è possibile attivare o disattivare la funzione di miscelazione per l'acqua calda azionando la pompa.
Col tasto **E** si conferma e si passa al menù successivo
Il display visualizza



Questo parametro è impostato di default sullo 0, viene variato nel caso di macchina con lancia vapore con sonda (TS) in quanto consente di utilizzare il pulsante 6 (fig.7) di una delle pulsantiere per l'attivazione del TS.
I parametri di impostazione possibili sono :

0 normale utilizzo senza TS
1 utilizzo pulsante 6 (fig.7) della pulsantiera del primo gruppo da sinistra.
2 utilizzo pulsante 6 (fig.7) della pulsantiera del secondo gruppo da sinistra
3 utilizzo pulsante 6 (fig.7) della pulsantiera del terzo gruppo da sinistra

Col tasto **E** si conferma e si passa al menù successivo.
Il display visualizza

Preinfusione
Abilitato/disabilitato

Agendo sui tasti **A** e **B** è possibile abilitare o disabilitare la preinfusione.
Nel caso di abilitazione , premendo il tasto **E** si passa alle impostazioni dei parametri di ON e di OFF della preinfusione per ogni tipo di caffè , agendo sui tasti **A** e **B** si impostano i valori .
Premendo nuovamente il tasto **E** si passa al menu successivo.
Il display visualizza

Sensibilità
- - - - - - -

Agendo sui tasti **A** e **B** è possibile selezionare la sensibilità del livello.
Questa impostazione va in base al contenuto di sali minerali nell'acqua della rete idrica utilizzata.
Se l'acqua utilizzata è povera di sali occorre impostare una sensibilità del livello alta, se è ricca di sali la sensibilità dovrà essere impostata bassa.

sensibilità LOW	150kWΩ (bassa)
sensibilità MID	400KWΩ (media)
sensibilità HIGH	1MWΩ (alta)

Col tasto **E** si conferma e si passa al menù successivo.
Il display visualizza

Cicli manutenz
- - - - - - -

Agendo sui tasti **A** e **B** si impostano il numero dei cicli effettuabili (erogazioni consentite)

dove ---- può essere un numero da 0000 a 99000 a step di 1000
quando ---- è pari a 0000 la funzione è disabilitata.

Premendo il tasto **E** si conferma e si passa al menù successivo.
Il display visualizza

Temperatura
°C/°F

Agendo sui tasti **A** e **B** si imposta la temperatura in °C o °F , premendo il tasto E si conferma e si passa al menù successivo.
Il display visualizza

Temperat. caldaia
- - - -

L'impostazione della temperatura in caldaia avviene attraverso una sonda di temperatura.
Agendo sui tasti **A** e **B** si imposta la temperatura desiderata, che può variare da 80 a 120 °C; col tasto **E** si conferma e si passa la menù successivo.
Il display visualizza

Time-out riempi
- - - -

Agendo sui tasti **A** e **B** viene impostato il tempo massimo di funzionamento in continuo della pompa. Se la pompa dovesse funzionare per un tempo maggiore di quello impostato, la macchina va in allarme.
Note : il tempo impostato di default è di 120sec. , si consiglia di non superare questo valore perché la pompa potrebbe surriscaldarsi.
Una volta impostato il valore , premendo il tasto **E** si conferma e si passa al menù successivo.
Il display visualizza

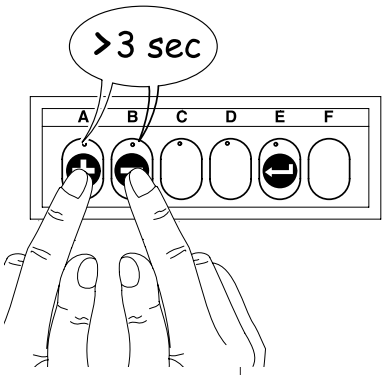
Filtro acqua
- - - -

Agendo sul tasto **A** e **B** si passa all'impostazione litri del filtro addolcitore, il campo da impostare è un valore selezionabile da 0 a 5000 litri.
Col tasto E si conferma e si esce dal menù di programmazione tecnico.

Note : una volta entrati nell'ambiente di programmazione tecnico , per uscire bisogna far scorrere tutti i menù col tasto **E**.

9.2.2.1 Azzeramento consumazioni, allarme manutenzione Modelli PLUS

Quando a display appare la visualizzazione Servizio significa che si è superato il valore impostato in programmazione LIVELLO TECNICO dei cicli effettuabili (caffè erogati).
Per azzerare questa segnalazione è sufficiente alimentare la macchina tenendo premuti contemporaneamente i tasti **A** e **B**.
A questo punto il display indicherà le operazioni di reset.



9.2.2.2 Azzeramento litri, sostituzione filtro

Quando a display compare la visualizzazione di Fig. I° significa che si è superato il valore impostato in PROGRAMMAZIONE TECNICO dei litri depurabili dal filtro.

Per azzerare questa segnalazione è sufficiente alimentare la macchina tenendo premuti contemporaneamente i tasti **C** e **D** (1° gruppo)

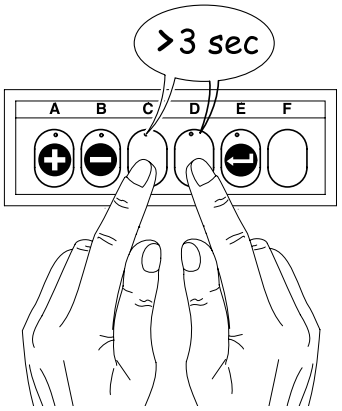
A questo punto il display indicherà le operazioni di Reset (Fig.II°).

Attendere che la dosatura ritorni in idle-on.

Il display ritornerà quindi alla impostazione iniziale (Fig.III°).

Con questa procedura viene azzerata la lettura dei litri e viene “eliminata” l’indicazione “Change H2O Filter”

I° SELEZIONARE BEVANDA
SOSTITUIRE FILTRO



II° CONTATORE FILTRO
AZZERATO ATTEND.

III° SELEZIONARE
PROMAC SPA

9.2.2.3 Sonda di temperatura caldaia in corto circuito / sovratemperatura (Mod.PLUS)

In caso di sonda di temperatura caldaia in corto circuito o nel caso di temperatura per 5 secondi consecutivi superiore a un determinato valore viene data indicazione di allarme facendo lampeggiare tutti i LED.

La soglia di allarme è 140°C.

Il riscaldamento e i tasti vengono disabilitati e lampeggiano tutti i led delle tastiere.

Sul display lampeggiante appare:

Allarme
Temperat. Boiler

L’allarme scompare quando la temperatura ritorna nei valori accettabili.
L’avviso viene tolto spegnendo la macchina (OFF).

9.2.2.4 Sonda di temperatura caldaia scollegata/ interrotta (Mod.PLUS)

In caso di sonda di temperatura caldaia scollegata o interrotta o determinante una temperatura intorno agli 0°C, entro 5 secondi viene data indicazione di allarme facendo lampeggiare tutti i LED delle tastiere.

Il riscaldamento e i tasti vengono disabilitati e lampeggiano tutti i led delle tastiere.

Sul display lampeggiante appare:

Sonda interrotta

L’allarme scompare quando la temperatura ritorna nei valori accettabili.

L’avviso viene tolto spegnendo la macchina (OFF).

10. MANUTENZIONE

Le operazioni di manutenzione vanno effettuate a macchina spenta e fredda e con la spina di alimentazione elettrica disinserita. Alcune operazione specifiche richiedono il funzionamento della macchina.
Per la pulizia non utilizzare strumenti metallici o abrasivi tipo pagliette, spazzole metalliche, aghi, ecc..., e detergenti generici (alcool, solventi o altro).
Dove richiesto, utilizzare detergenti specifici per macchine da caffé acquistabili nei centri di assistenza tecnica specializzati.

10.1. Giornaliera (Fig.10)

Utilizzare un panno o una spugna puliti che non lasciano peli o fili (preferire tela o cotone).

- Pulire con cura la carrozzeria con l'accortezza di seguire il senso della satinatura sulle parti in acciaio inox.
- Pulire le lance vapore e acqua calda e controllare che gli ugelli spruzzatori siano liberi da incrostazioni (qualora si dovessero disincrostare fare attenzione a non deformare o danneggiare lo spruzzatore).
- Pulire le doccette e le guarnizioni sottocoppa dei gruppi erogatori utilizzando l'apposito spazzolino, fornito in dotazione.
- Togliere i portafiltri, smontare il filtro e la molletta che ferma il filtro; con lo spazzolino rimuovere le incrostazioni di caffè e sciacquarli in acqua calda onde sciogliere i depositi di grasso.

10.2. Settimanale

Operazione da effettuare con la macchina operativa in pressione.

- Montare nel portafiltro il filtro cieco in dotazione alla macchina, mettere un cucchiaio di polvere detergente per macchine da caffé quindi montare il portafiltro nel gruppo da pulire.
- Azionare il comando di erogazione caffé del gruppo per circa 30 secondi.
- Arrestare e attivare l'erogazione piú volte fino a che si vedrá scendere acqua pulita dal tubetto di scarico gruppo.
- Smontare il portafiltro, togliere il filtro cieco e inserire un filtro normale, rimontare il portafiltro sul gruppo e azionare piú volte l'erogazione per effettuare il risciacquo.
- Fare un caffé per eliminare sapori sgradevoli.

Ciclo di lavaggio (Mod. PLUS)
Il CICLO LAVAGGIO permette la pulitura dei gruppi caffè e viene attivata con le seguenti modalità:

Premere il tasto continuo E e successivamente il tasto prima dose A relativi al gruppo sul quale si intendo eseguite il lavaggio.

Il display visualizza (quando il modello lo prevede)

LAVAGGIO GRUPPO

Vengono effettuati n.5 cicli così composti:
7 secondi di erogazioni e 3 secondi di intervallo.

Per la versione PLUS i cicli sono 10.

Modello CLUB PU/S

Operazione da effettuare a macchina spenta e fredda e con la linea di rete disinserita.

- Togliere il coperchio del serbatoio acqua;
- Sfilare la trappola d'aria **C** e l'addolcitore **A** (Fig.8);
- Estrarre il serbatoio, svuotarlo e pulirlo;
- Risciacquare abbondantemente il serbatoio e reinserirlo nella macchina;
- Posizionare la trappola d'aria nell'apposita guida e l'addolcitore sul fondo serbatoio in posizione orizzontale;
- Riempire il serbatoio con acqua pulita e infine chiudere con il coperchio.

Se la trappola aria è fuori posizione la macchina può non riscaldare e non segnalare correttamente la eventuale mancanza d'acqua nel serbatoio.

Pulizia filtri e doccette (Fig.11)

Operazione da effettuare con la macchina spenta e fredda.

- Preparare una soluzione composta da 4 bustine di detergente in polvere Cod.**69000124** sciolte in un litro d'acqua bollente in un recipiente di acciaio inox, plastica o vetro, **CHE NON SIA DI ALLUMINIO O DI FERRO.**
- Togliere i filtri e immergerli con i portafiltri nella soluzione preparata lasciandoli per almeno minuti 20 - 30 (meglio una notte).
- Dopodiché toglierli dal recipiente e sciacquarli abbondantemente in acqua corrente.
- Togliere le griglie di appoggio tazze (Fig.11), sfilare la sottostante bacinella dell'acqua di scarico e provvedere alla loro pulizia.
- Controllare e pulire anche la vaschetta di scarico togliendo gli eventuali residui dei fondi utilizzando un cucchiaino.

10.3. Manutenzioni periodiche e riparazioni

Durante la manutenzione / riparazione i componenti utilizzati devono garantire di mantenere i requisiti di igiene e sicurezza previsti per l'apparecchio. I ricambi originali forniscono questa garanzia.
Dopo una riparazione o una sostituzione di componenti che riguardano parti a contatto con acqua e alimenti, deve essere effettuata la procedura di lavaggio indicata per l'installazione e prima accensione.

10.3.1. Sostituzione acqua in caldaia modelli CLUB PU - ME (Fig.12)

La sostituzione va effettuata dal servizio tecnico di assistenza.

- Spegnere la macchina ed attendere che non ci sia pressione all'interno della caldaia (manometro con indice a "0");
- Inserire un tubo in gomma nel raccordo portagomma (3) (Fig.12)
- Tenere fermo con la chiave (1) il raccordo (2) e allentare il raccordo portagomma (3).
- Lasciare defluire completamente l'acqua, quindi chiudere il raccordo (3) e togliere il tubo in gomma.
- Procedere ad effettuare un nuovo riempimento della caldaia (paragrafo 7.3.).

10.3.2 Sostiruzione acqua in caldaia modelli ME (escluso CLUB ME).

Operazione da effettuare con la macchina operativa in pressione.

- Prelevare l'acqua dalla caldaia premendo il tasto di comando erogazione 6 (Fig.7);
- Ripetere l'operazione più volte onde consentire un sufficiente ricambio di acqua;
- Attendere il raggiungimento della corretta pressione di esercizio (ago del manometro Fig.7 sulla zona verde) prima di fare il caffè.

10.3.3. Rigenerazione (Fig.13)

Modello CLUB PU/S

Operazione da effettuare a macchina spenta e fredda e con la spina di alimentazione elettrica disinserita.

Da effettuare dopo il consumo di circa 15 litri di acqua (durezza media considerata 35 gradi francesi) o almeno una volta alla settimana.

- Preparare la salamoia in un bicchiere d'acqua con l'aggiunta di tre cucchiaini di sale fino (il sale deve essere ben sciolto nell'acqua)
- Procedere allo svuotamento del serbatoio vedere paragrafo 10.2.
- Sfilare l'addolcitore 1 (Fig.13) dal tubo in gomma 2 e capovolgerlo.
- Versare la salamoia sopra il filtro lasciandola defluire liberamente attraverso le resine.
- Attendere circa cinque minuti, poi porre l'addolcitore sotto il rubinetto dell'acqua corrente per risciacquare. Quando l'acqua che esce dall'addolcitore non é piú salata, la rigenerazione é terminata e l'addolcitore é pronto per l'uso.
- Collegare l'addolcitore al tubo e sistemarlo sul fondo del serbatoio in posizione orizzontale.
- Dopo la rigenerazione, occorre rimettere in funzione la macchina seguendo le operazioni descritte al paragrafo 7.3.

Addolcitore DP8 - DP12

Rigenerare l'addolcitore alle scadenze previste facendo riferimento alla tabella riportata:

DP8

nr.1 rigenerazione al mese per 500 caffé/giorno;
nr.2 rigenerazioni al mese (1 ogni 15 giorni) per 1000 caffé/giorno.

DP12

nr.1 rigenerazione al mese per 1000 caffé/giorno;
nr.2 rigenerazioni al mese (1 ogni 15 giorni) per 2000 caffé/giorno.

La presente tabella é stata stilata in riferimento all'acqua con durezza di 25 gradi francesi.

Per le modalità d'uso, vedere la documentazione annessa all'addolcitore.

Nel caso si renda necessario effettuare una disincrostazione, utilizzare solo prodotti specifici per parti a contatto con acqua destinata al consumo umano, seguendo attentamente le istruzioni del produttore.

11. MESSA FUORI SERVIZIO

A - Temporanea

- Effettuare le operazione di pulizia e manutenzione.
- Avvolgere il cavo elettrico e fissarlo alla macchina con nastro adesivo.
- Coprire la macchina e riporla in un ambiente asciutto, al riparo da intemperie e di esclusivo accesso (evitare di lasciarla alla portata di minori o incapaci).

Per le operazioni di sconnessione dalle reti di alimentazione, affidarsi a personale qualificato.

B - Definitiva

- Oltre alle operazioni della messa fuori servizio temporanea, provvedere a tagliare il cavo di alimentazione, imballare la macchina con cartone, polistirolo o altro e consegnarla al personale preposto (smaltimento rifiuti autorizzato o ritiro usato).

12. INCONVENIENTI E RIMEDI POSSIBILI

Operazioni di controllo eseguibili dall'utilizzatore da effettuare a spina staccata.

Per ogni altro tipo di anomalia o inconveniente non specificato, staccare la spina di corrente, astenersi da interventi diretti di riparazione o verifica e rivolgersi al servizio tecnico di assistenza qualificato.

A) Non si accende la macchina:

- *Controllare se è inserita la spina;*
- *Controllare che ci sia corrente in rete e il salvavita o l'interruttore generale sia inserito;*
- *Controllare le condizioni della spina e del cavo di alimentazione, se sono danneggiati farli sostituire da personale qualificato.*

B) Presenza di acqua sotto la macchina:

- *Controllare che lo scarico della vaschetta non sia ostruito.*

C) Erogazione lenta:

- *Controllare le condizioni di pulizia di filtri e doccette;*
- *Verificare se il caffè macinato è troppo fine.*

D) Erogazione vapore irregolare:

- *Controllare gli ugelli della lancia che non siano ostruiti.*

IT ITALIANO 12-31

FR FRANCAIS 32-51

DE DEUTSCH 52-71

EN ENGLISH 72-91

ES ESPAÑOL 92-111

PT PORTUGUÊS 112-131

SCHEMI ELETTRICI
SCHEMAS ELECTRIQUES 132-140
SCHALTPLANE
WIRING DIAGRAMS
ESQUEMAS ELECTRICOS
ESQUEMAS ELÉTRICOS

SCHEMI IDRAULICI
SCHÉMAS HYDRAULIQUES 141-147
HYDRAULIKPLÄNE
HYDRAULIC DIAGRAMS
ESQUEMAS HIDRÁULICOS
ESQUEMAS HIDRÁULICOS

Ce symbole indique les opérations devant être faites exclusivement par un technicien installateur.

Ce symbole indique les opérations pouvant être faites par l'utilisateur.

FR FRANCAIS

INDEX

Données d'identification de la machine..... 33

1. Avertissements de caractère général..... 33

2. Description des machines..... 34
2.1. Spécifications fonctionnelles 34
2.2. Equipements des machines 35
2.3. Protections mécaniques..... 35
2.4. Dispositifs de sécurité électrique..... 35
2.5. Bruit aérien..... 35
2.6. Vibrations 35

3. Données techniques 35
3.1. Dimensions et poids 35

4. Destination d'emploi..... 36
4.1. Contre-indications d'emploi..... 36

5. Transport..... 36
5.1. Emballage 36
5.2. Contrôle à la réception 36

6. Installation 37
6.1. Raccordements par les soins du client..... 37
6.1.1. Alimentation hydrique et gaz 37
6.1.2. Alimentation électrique 37
6.2. Opérations préliminaires 38
6.3. Installation et première mise en marche... 38

7. Mise en service..... 38
7.1. Commandes..... 38
7.2. Instruments de contrôle..... 39
7.3. Démarrage de la machine..... 39

8. Emploi 40
8.1. Comment préparer le café..... 40
8.2. Comment préparer le capuccino 40
8.3. Comment réchauffer une boisson 41
8.3.1. Pour les modèles PU - ME - PLUS ... 41
8.3.2. Pour les modèles PLUS + TS 41
8.4. Comment préparer le thé, la camomille, etc..... 41

9. Programmation..... 41
9.1. Programmation utilisateur 41
9.1.1. Pour les modèles ME-COMPACT-CLUB 41
9.1.2. Pour les modèles PLUS - PLUS+TS. 42
9.2. Programmation technique 44
9.2.1. Pour les modèles ME-COMPACT-CLUB 44
9.2.1.1. Sélection de la sensibilité des sondes de niveau 44
9.2.1.2. Sélection du délai d'attente de chargement 44
9.2.1.3. Activation/désactivation de la programmation de doses..... 45
9.2.1.4. Signalisation d'alarme 45
9.2.1.5. Absence d'impulsions du compteur volumétrique 45
9.2.2. Pour les modèles PLUS - PLUS+TS. 46
9.2.2.1. Mise à zéro des consommations, alarme entretien Modèles PLUS 48
9.2.2.2. Mise à zéro des litres, remplacement filtre..... 48
9.2.2.3,. Sonde de température chaudière en court-circuit / température excessive (Mod.PLUS)..... 48
9.2.2.4. Sonde de température chaudière débranchée/interrompue (Mod.PLUS) 48

10. Entretien..... 49
10.1. Quotidien..... 49
10.2. Hebdomadaire..... 49
10.3. Entretien périodique et réparations 50
10.3.1 Remplacement eau de la chaudiére Mod. CLUB PU-ME.... 50
10.3.2. Remplacement eau ME..... 50
10.3.3. Régénération..... 50

11. Mise hors de service..... 51

12. Problèmes et solutions possibles 51

DENOMINATION: **Machine à café**

VERSION: **GREEN PLUS 2/3 Groupes**
GREEN PLUS + TS 2/3 Groupes
GREEN PU 2/3 Groupes
GREEN COMPACT ME - PU 2 Groupes
CLUB ME - PU - PU/S

La plaque placée sur la déclaration de conformité CE de ce document correspond à la plaque d'identification qui se trouve sur la machine Fig. 2 .

Schéma d'identification des données de la plaque (Fig.1):

1	Constructeur	8	Puissance moteur
2	Modèle et version	9	Pression chaudière max. / Pression statique max.
3	Tension électrique		
4	Marquage CE	10	Puissance élément réchauffeur
5	Numéro matricule	11	Fréquence électrique
6	Pin	12	Marques de conformité
7	Absorption totale de la machine	13	Année de fabrication

Symbolique

Signal de danger qui indique d'observer scrupuleusement les instructions auxquelles il se réfère afin d'éviter endommagements à la machine et accidents.

Ce livret fait partie intégrante et essentielle du produit et devra être remis à l'utilisateur. Pour un emploi correct de l'appareil, lire attentivement ce manuel et respecter toutes les indications qui y sont contenues. Garder ce livret avec soin pour toute ultérieure consultation.

1. AVERTISSEMENTS DE CARACTERE GENERAL

- Les éléments d'emballage (sachets en plastique, polystirène expansé, clous, cartons, etc..) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ce sont des sources potentielles de danger.
- Avant de raccorder la machine , s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique.
- L'emploi d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges est interdit.
- En cas de doute, faire contrôler au personnel qualifié l'installation d'alimentation électrique qui doit être conforme aux normes de sécurité en vigueur, parmi celles-ci en particulier:
  - mise à la terre efficace;
  - section des conducteurs suffisante pour la puissance d'absorption;
  - dispositif coupe-circuit automatique efficace.
- Placer la machine sur une surface hydrofuge (laminé, acier, céramique, etc.....) loin de sources de chaleur (fours, brûleurs, cheminées, etc...) et dans des lieux où la température ne descende pas en dessous de +5°C. LA MACHINE CRAINT LE GEL.
- Ne pas exposer la machine aux intempéries et ne pas la placer dans des lieux très humides comme les salles de bain, etc.
- Ne pas obstruer les grilles d'aspiration ou de dissipation, en particulier ne pas couvrir avec des chiffons ou autres le plan chauffe-tasses.
- La machine emballée doit être emmagasinée à l'abrit des intempéries, dans un lieu sec et sans humidité. La température doit être d'au moins +5°C.
- Les colis peuvent être superposés pour un maximum de trois pièces du même type.
- Eviter de superposer à l'emballage d'autres types de colis lourds .
- En cas d'urgences, comme un début d'incendie, un niveau de bruit anormal, du surchauffage, etc... intervenir immédiatement en débranchant l'alimenta-tion électrique de réseau, fermer les robinets de gaz et de l'eau.
- N'utiliser que des accessoires et des rechanges autorisés par le fabricant. Cela garantit un fonctionnement sûr sans inconvénients.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance de l'appareil, à moins qu'ils ne soient surveillés ou qui n'aient été formés de façon opportune.
- Contrôler que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Une mauvaise installation peut causer des dommages aux personnes et aux choses pour lesquels le constructeur ne peut être considéré comme responsable.

2. DESCRIPTION DES MACHINES

Les machines sont conçues pour la préparation du café espresso et des boissons chaudes.
Le principe de fonctionnement est constitué par une pompe volumétrique interne à la machine qui alimente une chaudière dans laquelle s'effectue le réchauffage de l'eau.
En actionnant les commandes correspondantes, l'eau est envoyée aux becs de débit externes sous la forme d'eau chaude ou de vapeur suivant le besoin.

Le modèle CLUB PU/S est équipé d'un réservoir d'eau incorporé et donc n'a pas besoin d'être raccordé au réseau hydrique. A l'intérieur du réservoir, est placé un adoucisseur qui a la fonction d'adoucir l'eau en retenant les sels de calcium qui y sont contenus.
La construction est composée par une structure portante en acier, à laquelle sont fixés les composants mécaniques et électriques.
Le tout est englobé dans des panneaux à couverture totale réalisés en acier vernis et en acier inox

Les opérations de production sont effectuées sur la partie frontale de la machine où sont placés les commandes, les appareillages de contrôle et les becs de débit.
Au-dessus de la machine se trouve une surface employée comme chauffe-tasses.

2.1. Spécifications fonctionnelles-composition machines (Fig.3)

		A	B	C	D	E	F	G
CLUB PU		ok	-	1	1	1	-	-
CLUB ME		-	ok	1	1	1	-	-
CLUB PU/S	*	ok	-	1	1	1	-	-
COMPACT PU		ok	-	2	1	1	-	-
COMPACT ME		-	ok	2	2	1	-	-
GREEN PU	**	ok	-	2/3	2	1	-	-
GREEN PLUS	**	-	ok	2/3	2	1	ok	-
GREEN PLUS+TS	**	-	ok	2/3	1	1	ok	ok

Légende des symboles*:*

A Fonctionnement semi-automatique; démarrage et arrêt débit manuel.
B Fonctionnement automatique;contrôle électronique débit doses de café et eau chaude.
C Nr. groupes de débit café.
D Nr. lances de débit vapeur.
E Nr. lances de débit eau chaude.
F Display.
G Nr. lances de débit vapeur avec sonde TS

***** *Réservoir d'eau et adoucisseur incorporé (n'a pas besoin de raccordement au réseau hydrique).*

****** *Sur demande avec réchauffage à gaz (pour 2/3 groupes).*

1 Robinet de débit vapeur
2 Lance vapeur
3 Commande débit eau chaude
4 Lance eau chaude
5 Groupe débit café
6 Commande débit café
7 Bouton chargement manuel eau
8 Niveau optique
9 Manomètre
10 Interrupteur général et voyant interrupteur allumé
11Dispositif d'allumage gaz (pour modèles prévus)
12Robinet du gaz avec vanne (pour modèles prévus)
13 Interrupteur introduction chauffe-tasses (optionnel)
14 Réservoir eau (seulement pour modèle CLUB PU/S)
15Voyant orange manque d'eau
16 Fenêtre de contrôle (modèle avec chauffage à gaz installé)
17 Lance vapeur avec sonde TS

2.2. Equipements des machines

	CLUB	COMPACT 2 Groupes	3 Groupes
Porte-filtre 1 dose	1	1	1
Porte-filtre 2 doses	1	2	3
Filtres	2	3	4
Filtre sans issue	1	1	1
Tuyau d'aliment. 0,8 m.	1	2	2
Tuyau d'aliment.1,8 m.	1	1	1
Tuyau d'evacuat.2 m.	1	1	1
Raccords	1	1	1
Livret d'instructions	1	1	1
Brosse	1	1	1
Schémas électriques	1	1	1

Modèles équipés d'accessoires de raccordement gaz (quand il est appliqué).

2.3. Protections mécaniques

Les protections dont les machines sont équipées sont:

- panneaux de protection des parties soumises à la chaleur et au générateur de vapeur et d'eau chaude;
- plan chauffe-tasses avec cuve de récolte des liquides qui peuvent être déversés accidentellement;
- surface de travail avec grille et cuvette de récolte liquides placée en dessous;
- commandes placées au dessus des zones de débit en position de sécurité;
- soupape à expansion sur l'installation hydraulique et soupape sur la chaudière contre les sur-pressions;
- clapet de non retour sur l'installation hydrique afin d'éviter les reflux dans le réseau d'alimentation.

2.4. Dispositifs de sécurités électriques

Les dispositifs de sécurité prévus sont:

- protection thermique de contrôle sur le moteur de la pompe;
- thermocouple de contrôle manque de gaz et thermostat de contrôle thermocouple qui ferme automatiquement le robinet du gaz;
- dispositif thermique de sauvegarde des résistances

2.5. Bruit aérien

Sur les lieux de travail, le niveau de pression sonore de 70 dB (A) n'est normalement pas dépassé.

2.6. Vibrations

Les machines sont équipées de pieds en caoutchouc antivibratoires. Dans des conditions de travail normales, ils ne créent pas de vibrations nocives pour l'opérateur et pour le milieu ambiant.

3. DONNEES TECHNIQUES

3.1. Dimensions et poids (Fig.4)

	CLUB	2 gr. COMPACT	2 Groupes	2 Groupes TALL	3 Groupes	3 Groupes TALL
A mm	385	580	765		1005	
B mm	234	436	621		861	
C mm	370	310	310		310	
D mm	530	530	530		530	
H mm	560	560	560		560	
Capacité chaudière lt	4	5	11		16	
Poids machine kg	30	52	68		88	
Entrée eau	3/8	3/8	3/8		3/8	
Evacuation Ømm	14	14	14		14	
Emballage						
Colis nr.	1	1	1		1	
Volume m^3	0,21	0,27	0,44		0,55	
Dimensions mm						
L	500	660	910		1150	
P	690	670	670		670	
H	600	600	720		720	
Poids brut kg	34	71	73		93	

Pour les données techniques de raccordement électrique voir la plaque d'identification de la machine Fig.1.

Les machines avec réchauffage à gaz sont équipées d'un kit de raccords standards avec lesquels il est possible d'effectuer les types de raccordements suivants :
- avec tuyau rigide direct;
- avec tuyau en cuivre et double cône;
- avec porte-caoutchouc.

Le raccordement à gaz doit être effectué en respectant scrupuleusement les normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation.

4. DESTINATION D'EMPLOI

Les machines ont été conçues, construites et protégées pour être utilisées comme machines pour le café espresso et la préparation de boissons chaudes (thé, cappuccino, etc). Tout autre emploi doit être considéré comme impropre et donc dangereux.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux choses causés par un emploi impropre, erronné ou déraisonnable.

L'opérateur doit toujours se conformer aux indications d'emploi et d'entretien contenues dans ce livret.
En cas de doute ou d'anomalie de fonctionnement, arrêter la machine, n'effectuer aucune réparation ou intervention directe et s'adresser au service d'assistance.

L'opérateur ne doit pas:
- toucher avec les mains les parties chaudes et de débit;
- appuyer des récipients pleins de liquides sur la machine;
- mettre les mains sous les becs de débit pendant l'emploi;
- donner lieu à des interventions d'entretien ou de transport lorsque l'appareil est branché et la machine est chaude;
- laver la machine avec des jets d'eau directs ou sous pression;
- plonger complètement ou partiellement la machine dans l'eau;
- eviter que la machine soit exposée à des sources de chaleur;
- utiliser la machine si le câble d'alimentation apparaît être endommagé;
- toucher la machine avec les mains et les pieds mouillés ou humides;
- utiliser la machine en présence de mineurs;
- permettre que la machine soit utilisée par des mineurs ou des personnes non autorisées;
- boucher les grilles d'aspiration ou de dissipation de la chaleur avec des chiffons ou autres;
- laisser les portillons de chargement ouverts (mod. CLUB PU/S);
- utiliser la machine si elle est mouillée ou très humide en-dehors des zones de distribution

4.1. Contre-indications d'emploi

Les machines ne sont destinées qu'à l'emploi exclusivement aliimentaire, il est donc interdit d'employer des liquides ou d'autres matériaux comme par exemple réchauffer des liquides ou introduire du café moulu dans le porte-filtre qui puissent entraîner des dangers et polluer les becs de débit.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux choses causés par un usage impropre, erroné ou déraisonnable des machines et par leur usage de la part d'opérateurs non professionnels.

5. TRANSPORT

5.1. Emballage

La machine est livrée dans un seul colis avec un emballage en carton solide et des pièces de protection internes.
Sur l'emballage sont indiquées les symboliques conventionnelles à respecter pendant le mouvement et le stockage du colis.

Effectuer le transport en gardant toujours le colis en position verticale, ne pas renverser ou coucher sur le côté, manipuler délicatement en évitant les chocs et l'exposition aux intempéries.

5.2. Contrôle à la réception

Contrôler que la machine reçue soit celle qui est indiquée sur les documents d'accompagnement y compris ses accessoires.
Contrôler qu'elle n'ait pas subie de dommages pendant le transport et, dans le cas contraire, avertir rapidement l'expéditionnaire et notre bureau clients.

Les éléments d'emballage (sachets en pla-stique, polystyrène expansé, clous cartons,etc) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ce sont des sources potentielles de danger.
Ne pas disperser les éléments d'emballage dans l'environnement mais les éliminer en les confiant aux organismes spécialisés

6. INSTALLATION

La machine doit être installée uniquement dans des lieux où l'utilisation et l'entretien sont effectués par du personnel qualifié.
Les machines sont équipées de pieds réglables dans le sens de l'hauteur.
Le plan d' appui doit être bien nivelé, sec,lisse, stable et se trouver à une hauteur telle que le plan chauffetasses est à plus de 150 cm du sol. N'utiliser pas de jets d'eau ni installer où des jets d'eau sont utilisés.

Pour autoriser une fonction normale, l'appareil doit être installé dans un local dans lesquels la température ambiante comprise entre +5°C. ÷ +32°C et l'humidité non supérieure à 70%.

Pour le bon fonctionnement de la machine, aucun ancrage à la surface d'appui et aucun dispositif technique pour limiter les vibrations ne sont nécessaires.
Il est conseillé de laisser des espaces libres autour de la machine afin d'en faciliter l'emploi et les opérations d'entretien.

Au cas où la machine serait mouillée ou très humide, il ne faudra pas procéder à l'installation tant que l'on ne sera certain qu'elle soit parfaitement sèche. Il est toutefois nécessaire de faire effectuer un contrôle préalable par le service d'assistance pour vérifier si les composants électriques n'ont pas subi de dommages.

Prévoir près de la machine la zone à destiner à la machine pour la mouture et le dosage du café (voir la documentation correspondante).

Normalement les machines sont équipées d'un adoucisseur de type DP2 ou DP4 qui doit être raccordé par l'installateur suivant les normes en vigueur. En cas de montage d'un adoucisseur différent, se référer à la documentation du produit choisi.

Faire préparer par l'installateur un tiroir de récupération des fonds.

6.1. Raccordements aux soins du client.

Les opérations de branchement doivent être faites par un personnel dûment qualifié, dans l'observation et le respect des règles fédérales, nationales ou locales.

6.1.1. Alimentation hydrique et gaz (Fig.5)

Vérifier que la pression maximum d'alimentation ne dépasse pas 6,5 Mpa, dans le cas contraire insérer un réducteur de pression.

Les raccordements doivent être placés près de la machine.

1) Tuyau d'évacuation de l'eau 1, de 30 mm de diamètre interne minimum, muni de syphon inspectable.
2) Tuyau d'alimentation de l'eau de réseau 2, avec robinet d'exclusion de 3/8"G. et clapet de non retour.

L'appareil doit être alimenté en eau apte à la consommation humaine conformément aux dispositions en vigueur à l'endroit d'installation; l'installateur doit s'assurer auprès du propriétaire/exploitant de l'installation que l'eau est conforme aux conditions requises. Pour l'installation de l'appareil, se servir des composants et des matériaux fournis à cet effet; en cas de besoin d'autres éléments, l'installateur sera tenu de vérifier leur aptitude à être utilisés avec l'eau destinée à la consommation humaine. L'installateur doit réaliser les raccordements hydriques dans le respect des normes en matière d'hygiène, de sécurité hydraulique et de protection de l'environnement en vigueur à l'endroit d'installation.

Les machines équipées de réchauffage à gaz doivent être installées en conformité aux normes locales

3) Tuyau d'alimentation gaz 3 avec robinet d'exclusion.

Pour plus de renseignements sur l'installation et le réglage des machines à réchauffement supplémentaire au gaz, consulter le manuel d'instructions compris dans le Kit gaz fourni avec la machine.

4) Interrupteur général
5) Adoucisseur

6.1.2. Alimentation électrique.

La machine est prête à être branchée selon les spécifications électriques demandées.
Avant de brancher la machine, s'assurer que les données de la plaquette (Fig. 1) correspondent bien à celles du réseau de distribution électrique.

Le câble d'alimentation électrique doit être directement branché à la connexion précédemment prédisposée, selon les normes en vigueur. S'assurer que la prise de terre est efficace et qu'elle répond bien aux paramètres des normes en vigueur.
L'installation de mise à la terre et de protection contre les décharges atmosphériques doit obligatoirement être réalisée selon la norme.
Pour le réseau d'alimentation, utiliser un câble à norme, équipé d'un conducteur de protection (fil de terre).
Pour une alimentation triphasée, utiliser un câble à cinq conducteurs (trois phases + neutre + terre).
Pour une alimentation monophasée, utilisez un câble à trois conducteurs (phase + neutre + terre).
Dans les deux cas, prédisposer, en amont du câble d'alimentation, un interrupteur différentiel automatique, 4 (Fig. 6), équipé de déclencheurs magnétiques, selon les données reportées sur la plaquette d'identification de la machine (Fig. 1). Les contacts doivent avoir une ouverture supérieure ou égale à 3 mm.
Il est rappelé que toute machine doit être équipée de ses propres sécurités.

ATTENTION

Si le câble d'alimentation est détérioré, il doit être remplacé par le constructeur ou par son service d'assistance technique ou, pour le moins, par un personnel ayant des qualifications équivalentes, de manière à éviter tout risque possible.

6.2. Opérations préliminaires (Fig.6)

CONNEXION EQUIPOTENTIELLE

Ce raccordement, prévu par certaines normes, permet d'éviter les différences de niveau de potentiel électrique entre les masses des appareiles installés dans une même piéce. Cet appareil poss de sous sa base d'une borne servant pour la connexion d'un conducteur externe equipotentiel. Une dois terminée l'installation, il est NECESSAIRE d'effectue ce type de connexion avec un conducteur ayant une section nominale conforme aux normes en vigueur.

6.3. Installation et première mise en marche

- Placer le corps de la machine sur la surface horizontale choisie et régler les pieds de façon à assurer la stabilité de la machine et à limiter les vibrations.

Avant d'effectuer les connexions, laver soigneusement les tuyaux hydriques du réseau:

- ouvrir complètement le robinet de l'eau du réseau et laisser couler pendant quelques minutes;
- effectuer le raccordement hydrique d'évacuation et d'alimentation d'eau;
- raccorder la machine à la prise de courant;
- raccorder le tuyau du gaz;

Effectuer un lavage soigneux de toute la tuyauterie hydrique de la machine:

- ouvrir complètement le robinet de l'alimentation hydrique de réseau.
- Enfoncer l'interrupteur général (pos.1 - Fig.7) et attendez que la chaudière se remplisse jusqu'au niveau indiqué (mod.CLUB interrupteur ⏻)
- Enfoncer l'interrupteur résistance de la chaudière (pos.2 - Fig.7) pour commencer à chauffer l'eau dans la chaudière (mod.CLUB interrupteur)
- Une fois que la situation nominale de travail est atteinte avec la machine « prête au fonctionner », éteindre l'appareil et vider tout le circuit d'eau de façon à évacuer toute la première eau et à éliminer les impuretés initiales.
- Remplir à nouveau l'appareil et le porter aux conditions nominales de fonctionnement.
- Une fois l'état « prêt à fonctionner » atteint:

- Fixer les porte-filtres aux groupes (sans café); enfoncez chaque groupe de manière à faire sortir l'eau pendant une minute.
- Débiter de façon de l'eau chaude jusqu'à ce que vous ayez prélevé au moins 2 litres d'eau par machines à 1 groupe ou 2 groupes compact, 5 litres par machines à 2 groupes, 8 litres par machines à 3 groupes, 11 litres par machines à 4 groupes.
- Enfoncez chaque point de débit de vapeur pendant 1 minute.

Une fois l'installation terminée, l'installateur DOIT rédiger un rapport sur le travail qu'il a réalisé.

7. MISE EN SERVICE

7.1. Commandes (Fig.7)

1 Interrupteur général.
Sélecteur à trois positions:
0 éteint
1 active la pompe pour remplir la chaudière
2 donne du courant à toute la machine et active les éléments de réchauffage.

1A *Sélecteur à deux positions avec led lumineux.*
Activer l'interrupteur, le led s'allume, le courant entre dans la machine(sauf chauffage de la chaudière) et active la pompe pour le remplissage de la chaudière avec l'eau.

1B *Interrupteur résistance chaudière*
Sélecteur à deux positions avec led lumineux.
Activer l'interrupteur, le led s'allume, envoie de courant également à la résistance pour l'eau dans la chaudière.

2 Voyant vert.
Allumé il indique qu'il y a tension dans la machine (interrupteur général branché).

3 Interrupteur de débit café.
Sélecteur à deux positions avec led lumineux:
activer l'interrupteur, le led s'allume, le débit de café commence;
éteindre l'interrupteur, le led s'éteint, le débit de café s'arrête.

4 Clavier électronique de débit café.
6 touches avec led correspondant:
A Appuyer sur cette touche, la led correspondante d'allume, celles des autres touches s'éteignent, et la distribution d'un café court démarre.
B Appuyer sur cette touche, la led correspondante d'allume, la distribution d'un café long va commencer.
C Appuyer sur cette touche, la led correspondante d'allume, la distribution de deux cafés courts du même groupe va commencer
D Appuyer sur cette touche, la led correspondante d'allume, la distribution de deux cafés longs du même groupe va commencer.

E Appuyer sur cette touche; le débit continu de café commence.

Une fois la distribution terminée, toutes les LEDs se rallument.

Pour interrompre une distribution en cours commencée au moyen , il faut appuyer sur la même touche activée ou sur la touche **E** STOP.

5 Volant à main débit eau chaude.
Robinet: tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ouvrir ou dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer.

6 Bouton débit eau chaude dosée (mod. ME).
Appuyer*sur le bouton pour obtenir un débit d'une dose d'eau chaude.*

7 Volant à main débit vapeur.
Robinet : tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour ouvrir et dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer.

8 Voyant orange (mod. CLUB PU/S).
Allumé, il indique un manque d'eau dans le réservoir et par conséquent l'arrêt de la machine.

9 Bouton d'alimentation d'eau manuel.
Garder le bouton pressé pour remplir la chaudière.

10 Robinet alimentation gaz à soupape (mod. avec réchauffage à gaz).
Ouvert: position vertical.
Fermé: tourner dans le sens des aiguilles d'une montre de 90°.

11 Bouton piézo-électrique (mod. avec réchauffage à gaz).
Bouton à déclic: presser à fond pour créer l'étincelle qui allume le gaz au brîleur.

7.2. Instruments de contrôle (Fig.7)

12 Manomètre à aiguille mobile sur cadran fixe avec une seule échelle graduée et des zones d'indication en couleur (sauf pour les modèles CLUB).
Contrôle visuel de la pression dans la chaudière.

13 Manomètre à aiguille mobile sur cadran fixe avec double échelle graduée et zones d'indication en couleur (sauf pour le modèle CLUB).
Contrôle visuel de la pression dans la chaudière et de la pompe.

14 Lecteur de niveau avec référence de minimum et maximum (sauf pour les modèles CLUB - mod. COMPACT).
Contrôle visuel du niveau d'eau dans la chaudière.

15 Fenêtre de contrôle (modèles avec réchauffage à gaz).
Contrôle visuel d'allumage et de fonctionnement de la flamme du brûleur à gaz.

16 Interrupteur mise en marche chauffe-tasses (optionnel).

7.3. Démarrage machine

Modèle CLUB PU/S (Fig.8)

- Ouvrir le couvercle d'accès au réservoir d'eau et contrôler que l'adoucisseur **A** est bien branché dans le petit tube d'aspiration **B**;
- S'assurer que le piège d'air **C** est placé dans son siège;

Si le piège d'air n'est pas à sa place, la machine peut ne pas réchauffer et ne pas signaler correctement l'éventuel manque d'eau dans le réservoir.

- Introduire 2 litres d'eau dans le réservoir et refermer le couvercle;
- Actionner l'interrupteur général 1A (Fig.7) pour remplir la chaudière; une fois la chaudière remplie, actionner l'interrupteur de résistance de la chaudière 1B (Fig.7) pour démarrer le préchauffage, puis actionner le groupe jusqu'à ce qu'il en sorte de l'eau.
- Attendre que la pression d'exercice soit atteinte, aiguille du manomètre 12 (Fig.7) sur la zone verte et que la machine atteigne à un bon équilibre thermique.

Modèle CLUB ME - PU (Fig.3)

- Ouvrir le robinet du réseau hydrique (Fig.5);
- Actionner l'interrupteur général 1A (Fig.7) pour remplir la chaudière; une fois la chaudière remplie, actionner l'interrupteur de résistance de la chaudière 1B (Fig.7) pour démarrer le préchauffage, puis actionner le groupe jusqu'à ce qu'il en sorte de l'eau.
- Attendre que la pression d'exercice soit atteinte, aiguille du manomètre 12 (Fig.7) sur la zone verte et que la machine atteigne un bon équilibre thermique.

Modèle COMPACT ME - PU - GREEN - PLUS

- Ouvrir le robinet du réseau hydrique (Fig.5);
- Actionner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre l'interrupteur général 1 (Fig.7) en position 1; la pompe s'active et remplit la chaudière;
- Une fois que le niveau est atteint, la pompe s'arrête, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre l'interrupteur général 1 (Fig.7) en position 2 pour commencer le réchauffage de l'eau dans la chaudière;
- Attendre que la pression d'exercice soit atteinte, aiguille du manomètre 13 (Fig.7) sur la zone verte et que la machine atteigne le bon équilibre thermique.

Le temps de chargement de l'eau est choisi à l'avance dans un maximum de 2 minutes, il est donc possible que sur certains modèles (ME 3-4 groupes) ce temps ne soit pas suffisant pour arriver au niveau prévu. Dans ce cas, pour compléter le remplissage, il faut éteindre et rallumer l'interrupteur général, donnant ainsi lieu à une nouvelle phase de chargement.
Sur les modèles ME , le manque d'eau est indiqué par le clignotement des leds du panneau des boutons poussoirs.
Les modèles équipés d'autoniveau effectuent automatiquement l'opération d'autocontrôle du niveau.

Modèles avec gaz

- Ouvrir le robinet du réseau hydrique (Fig.5);
- Actionner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre l'interrupteur général 1 (Fig.7) en position 1; la pompe s'active et remplit la chaudière;
- Une fois que le niveau est atteint, la pompe s'arrête, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre l'interrupteur général 1 (Fig.7) en position 2 pour commencer le réchauffage de l'eau dans la chaudière;
- Tourner le robinet du gaz 10 (Fig.7) en position verticale (ouvert) et garder pressé le bouton incorporé, en même temps appuyer plusieurs fois à fond sur le bouton piézo-électrique 11, jusqu'à ce que l'étincelle allume le gaz en produisant la flamme (suivre l'opération en regardant par la fenêtre 15 Fig.7). Garder le bouton du robinet 10 pressé pendant environ 30 secondes afin de permettre au système de sécurité de garder la flamme allumée.
  Si la flamme s'éteint, répéter l'opération.

Au cas où la flamme ne s'allumerait pas, éviter d'insister et fermer le robinet du gaz en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre de 90°.

- Attendre que la pression d'exercice soit atteinte, aiguille du manomètre 13 (Fig.7) sur la zone verte et que la machine atteigne un bon équilibre thermique.

8. EMPLOI

APPOINT D'EAU: au début de l'activité journalière et, en tous cas, après une pause de plus de 8 heures, changer complètement l'eau contenue dans les circuits en utilisant les points de débit prévus à cet effet.
UTILISATION DE LA LANCE À VAPEUR: l'utilisation de la lance à vapeur doit toujours être précédée de l'opération de purge du condensat pendant au moins 2 secondes.
Les appareils sont équipés, dans la partie supérieure, d'une plaque sur laquelle sont déposées les tasses pour être réchauffées en attendant d'être utilisées. Cela est très important pour obtenir d'excellents cafés étant donné que la tasse pré-réchauffée évite le refroidissement rapide du café.

8.1. Comment préparer le café

Il est dangereux d'effectuer le débit de café sans le porte-filtre dans le groupe.

- Décrocher le porte-filtre du groupe de débit, le taper, renversé, sur le tiroir de récolte des fonds sur la partie périphérique du filtre, pour faire sortir les fonds (attention à ne pas endommager le filtre).
- Utiliser le filtre pour 1 ou 2 cafés suivant la nécessité.
- Remplir le filtre avec la dose de café moulu, niveler et appuyer légèrement sur le café à l'aide du presseur.
- Enlever du bord du filtre le café moulu qui pourrait y être resté après le pressage.

Laisser du café moulu sur le bord du filtre empêche l'adhérence parfaite de la garniture au filtre ce qui entraîne une perte d'eau et de fonds de café.

- Accrocher le porte-filtre au groupe de façon à assurer une bonne étanchéité.
- Placer les tasses sous les becs de débit, et actionner le débit.

Modèle PU (Fig.7)

- Appuyer sur l'interrupteur 3 pour commencer le débit. Une fois que la quantité désirée est obtenue, remettre l'interrupteur dans la position d'origine pour arrêter le débit.

Modèle ME - PLUS (Fig.7)

- Appuyer sur la touche qui correspond au café qui doit être fait:
  A = 1 petit café;
  B = 2 petits cafés;
  C = 1 grand café;
  D = 2 grands cafés.
  Le débit est effectué automatiquement suivant la dose choisie à l'avance.

Pour débiter une dose différente, appuyer sur la touche **E** (led allumé) qui fait partir le débit continu. Appuyer à nouveau sur le même touche **E** pour faire cesser le débit. Pour interrompre un débit en cours avec les touches **A-B-C-D**, presser sur la même touche qui a été activée.

- Une fois que le débit de café est terminé, laisser le porte-filtre enclenché dans le groupe jusqu'au prochain débit.

Pendant les débits, faire attention aux parties de la chaudière, particulièrement aux groupes de débit de café, aux lances de la vapeur et de l'eau chaude. Ne mettre en aucun cas les mains sous les groupes et les lances lorsqu'ils sont en fonction.

Pour obtenir un bon café, il est important que le réglage de la mouture corresponde à un débit de café compris entre 25 et 30 secondes. Si la mouture est trop grosse, on obtiendra des cafés clairs et légers avec très peu de crème, alors que si la mouture est trop fine, on obtiendra des cafés noirs et sans crème. Il est en outre important que la mouture soit fraîche et uniforme (ce qui peut être obtenu avec une machine pour la mouture et le dosage du café ayant des couteaux en bon état) et que la quantité soit bien dosée (environ 6 grammes de café).
On conseille de moudre la quantité de café nécessaire aux besoins immédiats parce que le café moulu perd rapidement ses qualités arômatiques et les substances grasses qui y sont contenues rancissent.

8.2. Comment préparer le capuccino (Fig.9)

- Utiliser un récipient haut et étroit rempli de lait jusqu'à environ sa moitié;
- Mettre le récipient sous la lance de façon à ce que l'atomiseur touche le fond;

- Ouvrir le robinet vapeur 7 (Fig.7) et baisser le récipient jusqu'à ce que le bec diffuseur effleure la surface du lait, entraînant l'émulsion.
- Fermer le robinet de vapeur 2, verser le lait dans la tasse et ajouter le café espresso.

Dès que l'opération est effectuée, nettoyer la lance avec une éponge ou un chiffon propre afin d'éviter l'essication du lait sur celle-ci.
La lance est chaude: faire attention à ne pas se brûler la main.
Le temps maximum de débit ne doit de toute façon pas dépasser les 5 minutes.

8.3. Comment réchauffer une boisson

8.3.1. Pour les modèles PU - ME - PLUS

- Plonger la lance de vapeur dans le liquide à réchauffer;
- Ouvrir progressivement le robinet de vapeur 7 (Fig.7); la vapeur en bouillonnant dans le liquide lui cède de la chaleur en l'amenant jusqu'à la température désirée.
- Fermer le robinet de vapeur lorsque l'on pense avoir obtenue la température désirée.

Dès que l'opération est effectuée, nettoyer la lance avec une éponge ou un chiffon propres. La lance est chaude: faire attention à ne pas se brûler la main.

8.3.2. Pour les modèles PLUS + TS

Cette version d'appareil est équipée d'une lance à vapeur avec sonde de température, utilisée pour réchauffer automatiquement des liquides (par exemple le lait). Appuyant sur la touche correspondante, l'électrovalve de distribution de la vapeur est excitée jusqu'à ce que la température programmée soit atteinte ou jusqu'à l'interruption manuelle de la distribution.
Pour réchauffer un liquide, procéder comme indiqué ci-dessous:

- Immerger la lance à vapeur avec sonde (dispositif TS) dans le liquide à réchauffer.
- Appuyer sur la touche 6 du clavier déjà réglé (voir programmation technique), la vapeur commence à sortir et réchauffe par conduction le liquide jusqu'à ce qu'il atteigne la température programmée. L'écran visualise l'inscription vapeur. Au cours de cette phase il est possible d'interrompre la fonction en agissant sur cette même touche ou prolonger la sortie de la vapeur au-delà de la température fixée en maintenant la touche appuyé.

Note : Etant donné que la lance à vapeur avec sonde est une option, la touche de fonctionnement et le clavier dédié doivent être réglés dans la programmation niveau technique.

8.4.Comment préparer le thé, la camomille, etc...

- Placer le récipient sous la lance de débit de l'eau chaude 4 (Fig.3) puis activer la commande de débit suivant le modèle(Fig.7).
  Une fois que la quantité désirée est obtenue, fermer le robinet (dans les modèles GREEN ME le débit cesse automatiquement suivant la dose choisie).

Pendant la phase de débit de l'eau chaude électroni-quement dosée, il est possible d'interrompre le débit en cours à l'avance en appuyant sur le bouton 6 (Fig.7).

Pour le réglage des doses, consulter le Paragraphe 9.

- Ajouter le produit désiré.

Si l'eau est adoucie, la boisson prend en général une couleur plus foncée; si l'on veut obtenir une boisson plus claire, réchauffer l'eau comme décrit au point 8.2 en utilisant de l'eau fraîche prélevée du robinet qui distribue l'eau non adoucie.

9. PROGAMMATION

9.1. Programmation utilisateur

9.1.1. Pour les modèles ME: COMPACT - CLUB

Sur les modèles à contrôle électronique, il est possible d'intervenir et de régler les doses de débit de café et d'eau chaude.

- Placer le porte-filtre avec le café moulu sous le groupe qui doit être programmé et la tasse (ou les tasses) sous les becs de débit correspondants;
- Maintenir enfocée la touche **E** (Fig.7) du clavier place sur le premier groupe à gauche, pendant 5 secondes. Les leds des touches E clignotentes, indiquent l'habilitation de la programation
- Appuyer, dans les 5 seconds, sur la touche concernée (**A-B-C-D**) et contrôler visuellement que le débit s'effectue; lorsque la dose débitée correspond à la dose désirée, appuyer à nouveau sur la touche, le débit se bloque et le volume de la dose est automatiquement mémorisé.
- Le cas échéant, effectuer d'autres réglages en procédant selon la même méthode, valable aussi pour les touches de distribution d'eau chaude (2 doses différentes) (Fig.7).

Eviter d'effectuer le réglage sur des groupes sans porte-filtre avec le café et les tasses.

Le réglage effectué sur le premier groupe de gauche est aussi valable pour les autres groupes. Si l'on veut obtenir des doses différentes pour les groupes, il faut régler d'abord le premier groupe de gauche puis procéder progressivement au réglage sur les autres.

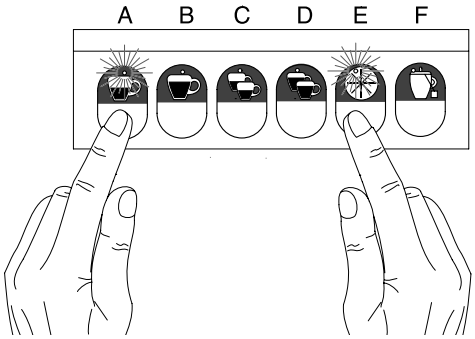
A la fin de la programmation; attendre au moins 5 secondes, avant de démarrer les sélections.
Les données mémorisées sont maintenurs de façon permanente même en l'absence totale de tension di réseau.

CYCLE DE LAVAGE

La fonction CYCLE DE LAVAGE permet de nettoyer les groupes distributeurs de café ; ses modalités d'exécution sont les suivantes :

Presser la touche continue **E** puis la touche "première dose" **A** du groupe que l'on souhaite soumettre au cycle de lavage (attention: la pression de la touche **A** doit être effectuée dans les 3 secondes suivant la pression de **E**, autrement l'on accède au milieu de programmation des doses de café et de thé si cette fonction est active).

Sur l'appareil, le clignotement synchrone des deux LEDs associées aux touches pressées en séquence (**E** et **A**) donne l'indication visuelle que la phase de lavage est en cours; le clignotement des LEDs continue pendant toute la durée de la phase de lavage.



La phase de lavage consiste dans l'exécution de six cycles répétitifs prévoyant l'activation de l'électrovanne **EVx** (où **x** peut être 1 ou 2 selon le groupe qui est en cours de lavage) et de la **POMPE** pendant 7 secondes, puis une phase de pause de 13 secondes pendant lesquelles **EVx** et **POMPE** sont désactivées.

- Il est possible d'activer le cycle de lavage simultanément sur les deux groupes de la machine.
- Pendant le lavage d'un groupe, il est possible d'effectuer des distributeurs de café par les autres groupes.
- Pour interrompre le cycle de lavage avant son arrêt automatique (répétition automatique des six cycles), il suffit d'appuyer une des touches de distribution de café associées au groupe qui est en phase de nettoyage.
- Si une coupure de courant (POWER-FAIL) se produit pendant l'exécution d'un cycle de lavage, le cycle échoue.

À la fin du cycle de lavage, le système se reporte automatiquement à l'état « prêt pour l'utilisation ». Naturellement, il est possible d'exécuter le nettoyage du groupe autant de fois qu'on le souhaite au long de la journée.

9.1.2 Pour les modèles PLUS - PLUS+TS

Programmation des doses : pour le tarage des doses de distribution du café et distribution de l'eau chaude voir les opérations décrites précédemment pour les versions ME (9.1.1).

Programmation température vapeur (Mod. PLUS+TS) : la programmation de la température de la lance à vapeur avec sonde s'effectue par simulation : on établit la température voulue en phase de programmation en utilisant une sonde de température externe et une fois imposée le liquide sera réchauffé jusqu'à la température programmée.

Pour la programmation procéder comme suit:

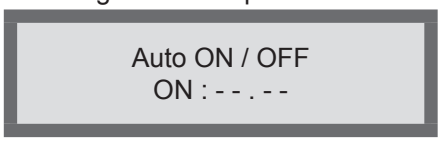
- Immerger la lance à vapeur avec sonde dans le liquide à réchauffer. Insérer une sonde de température avec lecture visuelle dans le liquide.
- Entrer dans la programmation des dosages en maintenant la pression sur la touche **E** (Fig. 7) du clavier du premier groupe à gauche pendant 5 secondes. Les leds des touches **E** clignotantes indiquent l'habilitation à la programmation.
- Presser pendant 5 secondes la touche correspondante (touche 6 fig. 7 du clavier réglé sur le niveau technique) pour actionner la lance à vapeur avec sonde ; la vapeur commence à réchauffer le liquide par conduction, et la température s'affiche sur la sonde à lecture visuelle qui a été plongée précédemment.
- Une fois atteinte la température voulue, appuyer à nouveau sur la même touche (touche 6 fig. 7). **A** ce stade la température est imposée.

Programmation horloge– Auto ON/OFF (allumage / extinction automatique) : maintenir la pression sur la touche **E** (fig. 7) du clavier placé sur le premier groupe à gauche pendant 5 secondes. Faire défiler le menu en utilisant la touche **E**, jusqu'au réglage de l'heure et du jour; entrer dans le sous-menu en utilisant la touche **C** (fig. 7). Pour augmenter ou diminuer les valeurs numériques qui composent l'heure, agir sur les touches **A** et **B** (fig. 7); pour valider, se servir de la touche **E**.

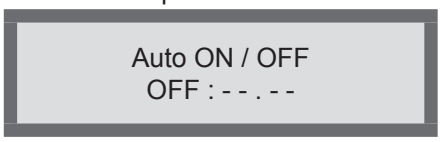
Avec ces mêmes touches on peut régler le jour de la semaine et le jour du calendrier (jour/mois/ année).

Après avoir réglé l'horloge, en appuyant sur la touche **E** on passe au réglage des horaires d'allumage et d'extinction automatique de la machine et de la définition du jour de fermeture hebdomadaire. Un allumage et une extinction journalière peuvent être programmés valables pour tous les jours de la semaine.

L'écran visualise les paramètres pour la programmation de l'allumage automatique:



en appuyant à nouveau sur la touche **E** l'écran visualise les paramètres pour la programmation de l'extinction automatique



Pour augmenter ou diminuer les valeurs numériques qui composent l'heure, agir sur les touches **A** et **B** (fig. 7); pour valider, se servir de la touche **E**.

En laissant inchangés les champs de l'heure, la fonction d'allumage et extinction automatique est hors service, donc la machine sera allumée et éteinte en mode manuel à l'aide de l'interrupteur général.
En agissant encore sur la touche **E** on passe à la définition du jour de fermeture hebdomadaire (il est possible de programmer un seul jour de repos).
L'écran visualise

Avec les touches **A** et **B** (fig. 7) on fait défiler les jours de la semaine, confirmer avec la touche **E**. En laissant inchangé le champ, le jour de fermeture n'est pas programmé.

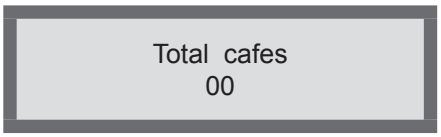
Lecture des consommations, litres, entretien: après le menu pour le réglage de l'horloge, en appuyant sur la touche **E** on passe à la lecture des compteurs, en agissant sur la touche **C** on entre dans un sous-menu.
L'écran visualise

Les litres d'eau utilisés jusqu'à ce moment sont visualisés et la date relative à la dernière mise à jour concernant l'intervention d'entretien du filtre.

En appuyant sur la touche **E** on passe à la visualisation successive:
L'écran visualise

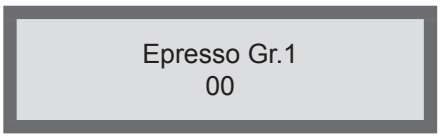
Le nombre de cycles effectués jusqu'à ce moment sont visualisés et la date relative à la dernière activation de l'alarme d'entretien cafés distribués.

En appuyant la touche **E** on passe à visualisation successive:
L'écran visualise



Les totaux des cafés distribués jusqu'à ce moment sont visualisés, la distribution double compte comme un café simple.

En appuyant la touche **E** on passe à la visualisation successive:
L'écran visualise



Les totaux des cafés espresso distribués jusqu'à ce moment par le groupe sont visualisés
En agissant en succession sur la touche **E** sont visualisés les totaux de chaque typologie de café pour chaque groupe (espresso, café, 2 espresso, 2 café, continu).
On arrive enfin à la lecture de la quantité de thé effectués à partir de chaque pupitre de commande (gr.1, gr.2,gr.3).
En agissant encore sur la touche **E** son sort du menu de programmation.

9.2 Programmation technique

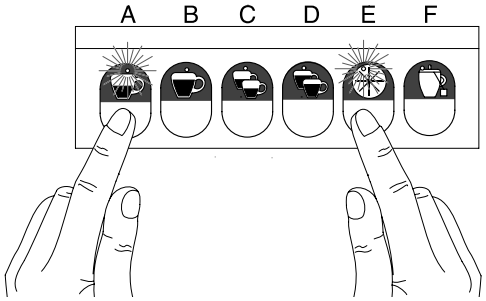
9.2.1. Pour les modèles ME:

COMPACT - CLUB

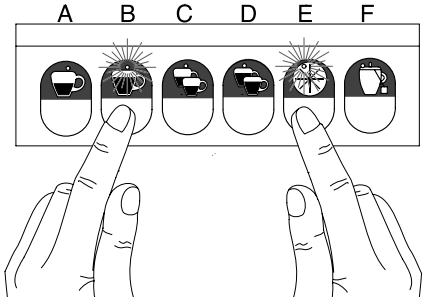
9.2.1.1 Sélection de la sensibilité des sondes de niveau

Il est possible de sélectionner la sensibilité des sondes de niveau (BASSE, MOYENNE et HAUTE) directement sur le panneau de commande en procédant de la manière suivante :

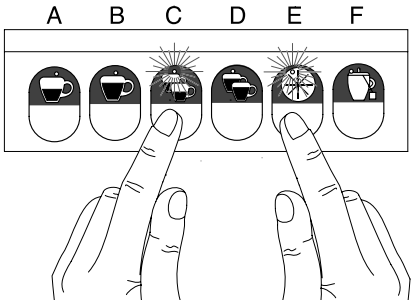
●Sensibilité BASSE (200 kOhm):
en partant de l'état OFF, mettre la machine sous tension en maintenant pressées simultanément les touches **A** et **E**. Les LEDs correspondantes s'allument pour indiquer que la sélection de la sensibilité est correcte. Éteindre le système et le rallumer pour rétablir le fonctionnement correct de l'appareil.



● Sensibilité MOYENNE (400Kohm):
en partant de l'état OFF, mettre la machine sous tension en maintenant pressées simultanément les touches **B** et **E**. Les LEDs correspondantes s'allument pour indiquer que la sélection de la sensibilité est correcte. Éteindre le système et le rallumer pour rétablir le fonctionnement correct de l'appareil.



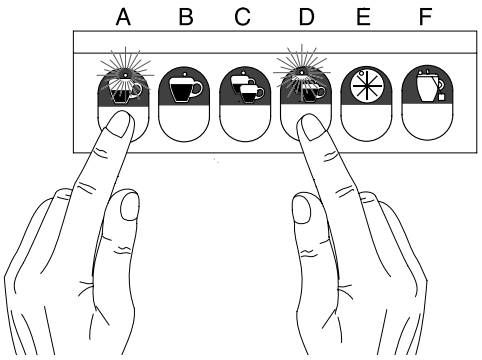
● Sensibilité HAUTE (1Mohm):
en partant de l'état OFF, mettre la machine sous tension en maintenant pressées simultanément les touches **C** et **E**. Les LEDs correspondantes s'allument pour indiquer que la sélection de la sensibilité est correcte. Éteindre le système et le rallumer pour rétablir le fonctionnement correct de l'appareil.



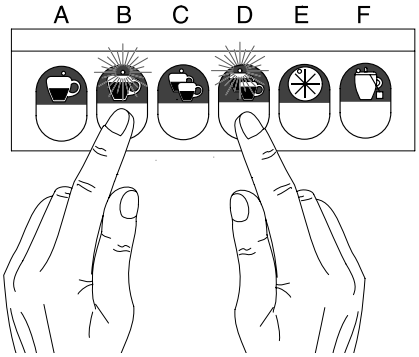
9.2.1.2 Sélection du délai d'attente de chargement

Il est possible de régler le délai d'attente (options : 120, 180, 240 secondes) directement sur le panneau de commande en procédant de la façon suivante:

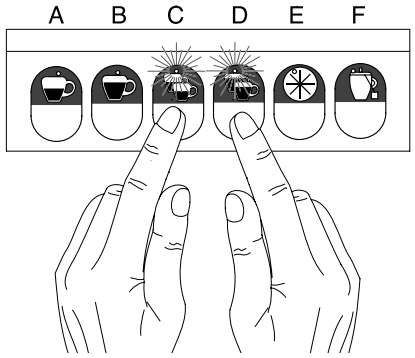
●Time-out 120 secondes:
en partant de l'état OFF, mettre la machine sous tension en maintenant pressées simultanément les touches **A** et **D**. Les LEDs correspondantes s'allument pour indiquer que la sélection de la sensibilité est correcte. Éteindre le système et le rallumer pour rétablir le fonctionnement correct de l'appareil.



● Time-out 180 secondes:
en partant de l'état OFF, mettre la machine sous tension en maintenant pressées simultanément les touches **B** et **D**. Les LEDs correspondantes s'allument pour indiquer que la sélection de la sensibilité est correcte. Éteindre le système et le rallumer pour rétablir le fonctionnement correct de l'appareil.



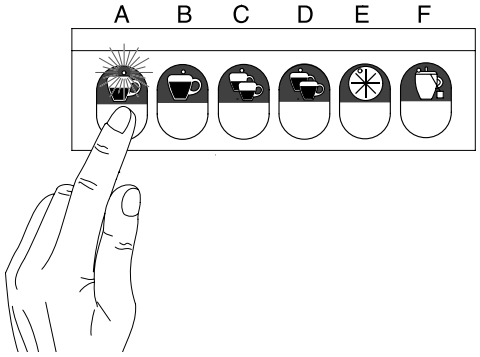
● Time-out 240 secondes:
en partant de l'état OFF, mettre la machine sous tension en maintenant pressées simultanément les touches **C** et **D**. Les LEDs correspondantes s'allument pour indiquer que la sélection de la sensibilité est correcte. Éteindre le système et le rallumer pour rétablir le fonctionnement correct de l'appareil.



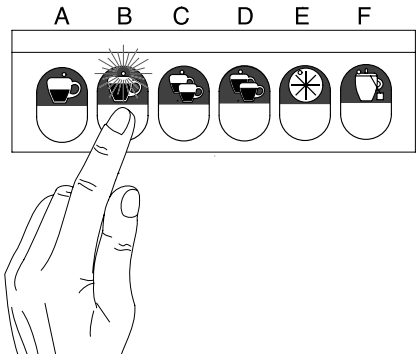
9.2.1.3 Activation/désactivation de la programmation de doses

Il est possible d'activer ou de désactiver la fonction PROGRAMMATION directement sur le panneau de commande en procédant de la manière suivante :

- Activation de la fonction de programmation : en partant de l'état OFF, mettre la machine sous tension en maintenant pressée la touche **A**. La LED correspondante s'allume pour indiquer que la programmation est active. Éteindre le système et le rallumer pour rétablir le fonctionnement correct de l'appareil.



- Désactivation de la fonction de programmation : en partant de l'état OFF, mettre la machine sous tension en maintenant pressée la touche **B**. La LED correspondante s'allume pour indiquer que la programmation est désactivée. Éteindre le système et le rallumer pour rétablir le fonctionnement correct de l'appareil.



9.2.1.4. Signalisation d'alarme

Time out niveau (remplissage) dans la chaudière
Chaque fois que la sonde de niveau relève le manque d'eau (sonde découverte) la phase de remplissage est habilitée (EVCAR + POMPE), tandis que le microcontrôleur va activer un temporisateur intérieur relatif à la durée de cette phase.

Si EVCAR + POMPE restent excitées de façon continue pour un temps supérieur au time-out (x secondes) réglé au moyen de WIZARD ou à l'aide de la PROGRAMMATION TECHNIQUE, le dosage sera inhibé dans toutes ses fonctions principales. Les claviers seront déshabilités et tous les actionneurs inhibés dans tout fonctionnement.
Tous les leds sur les claviers commencent à clignoter (½ ON, ½ OFF) pour signaler de façon visuelle aux utilisateurs l'entrée en phase d'alarme.

Pour sortir de la signalisation d'alarme il faut effectuer un Power OFF/ON de la machine (arrêt/marche).

9.2.1.5. Absence d'impulsions du compteur volumétrique (5 secondes)

Après avoir commencé un cycle café à contrôle volumétrique (EVx + POMPE en phase de distribution ainsi qu'en phase de programmation) le dosage vérifie le fonctionnement correct du compteur volumétrique à travers le relèvement des impulsions envoyées par le microcontrôleur.

Si aucune impulsion n'est relevée pour un temps supérieur à 5 secondes consécutives, le led relatif à la dose sélectionnée va clignoter (½ ON, ½ OFF).

Après 1 minute (Time-out compteur volumétrique) de permanence de l'absence d'impulsions de la part du compteur volumétrique, la dose en cours sera automatiquement arrêtée.

9.2.2 Pour les modèles PLUS - PLUS+TS

L'entrée dans l'environnement relatif à la Programmation NIVEAU TECHNIQUE, permet la programmation de paramètres particuliers ou fonctions.

Pour accéder à la Programmation NIVEAU TECHNIQUE on doit régler la machine dans l'état de OFF: maintenir appuyé la touche **E** et immédiatement après la touche **C** du pupitre de commande du premier groupe de gauche (pour sortir de l'état de OFF appuyer sur la touche **C**). Dans cet état, toutes les fonctions de la machine sont désactivées, on peut uniquement accéder au niveau technique comme décrit ci-dessous.

Note: l'accès à la Programmation NIVEAU TECHNIQUE et les opérations de programmation sont possibles uniquement à partir du pupitre de commande relatif au premier groupe de gauche.

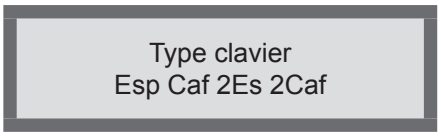
A ce stade en maintenant la pression pendant environ 10 secondes sur la touche **E**, on entre dans le menu de programmation niveau technique.
L'écran indique Password, taper la séquence de touches pour composer le code à disposition du technicien en utilisant les touches des pupitres de commande des deux premiers groupes de gauche.
A ce stade on accède au premier paramètre technique:
L'écran visualise

En agissant sur les touches **A** et **B** on fait défiler les diverses langues qui peuvent être sélectionnées: italien, français, anglais, espagnol, allemand. Avec la touche **E** on confirme et on passe au paramètre successif.
L'écran visualise

Il est possible de saisir un nom avec un texte au choix du client qui restera visualisé sur l'écran, la machine en phase de stand-By ; en agissant sur les touches **A** et **B** on sélectionne les caractères désirés, avec la touche **C** de confirmation on passe au caractère suivant.

En appuyant sur la touche **E** on passe au menu suivant.
L'écran visualise

Il est possible de saisir un numéro de téléphone qui est visualisé dans certains cas d'alarmes.
En agissant sur les touches **A** et **B** on sélectionne les numéros voulus et touche **C** pour confirmer.
Pour passer au menu successif appuyer sur la touche **E**.
L'écran visualise



Il est possible de saisir le type de pupitre de commande qui est valable pour tous les groupes. Avec les touches **A** et **B** on sélectionne la typologie de boutons-poussoirs et avec la touche **E** on confirme et on passe au menu successif.
L'écran visualise

En agissant sur les touches **A** et **B** il est possible de mettre en service ou mettre hors service la programmation des doses.
Ave la touche **E** on confirme et on passe au menu successif.
L'écran visualise

En agissant sur les touches **A** et **B** il est possible de mettre en service ou hors en service la distribution doses continue.
Ave la touche **E** on confirme et on passe au menu successif.
L'écran visualise

En agissant sur les touches **A** et **B** il est possible de désactiver ou d'activer la fonction de mélange de l'eau chaude en actionnant la pompe.
Avec la touche **E** on confirme et on passe au menu successif.
L'écran visualise

Ce paramètre est imposé de défaut sur 0, il est changé en cas de machine avec lance à vapeur avec sonde (TS) car il permet d'utiliser le bouton-poussoir 6 (fig.7) d'un des pupitres de commande pour l'activation du TS.
Les paramètres de réglage possibles sont :

0 utilisation normale sans TS
1 utilisation bouton-poussoir 6 (fig.7) du pupitre de commande du premier groupe de gauche.
2 utilisation bouton-poussoir 6 (fig.7) du pupitre de commande du second groupe de gauche
3 utilisation bouton-poussoir 6 (fig.7) du pupitre de commande du troisième groupe de gauche

Avec la touche **E** on confirme et on passe au menu successif.
L'écran visualise

Pre infusion
ACTIVE/BLOQUE

En agissant sur les touches **A** et **B** il est possible mettre en service ou hors en service la pré-infusion.
En cas d'habilitation, en appuyant sur la touche E on passe aux réglages des paramètres de ON et de OFF de la pré-infusion pour tout type de café, en agissant sur les touches **A** et **B** on impose les valeurs.
En appuyant à nouveau sur la touche **E** on passe au menu successif.
L'écran visualise

Sensib. Sondes
- - - - - - -

En agissant sur les touches **A** et **B** il est possible de sélectionner la sensibilité du niveau.
Ce réglage est fonction du contenu de sels minéraux dans l'eau du réseau hydrique utilisée.
Si l'eau utilisée est pauvre en sels il faut régler la sensibilité du niveau sur « haute », si elle est riche en sels la sensibilité devra être réglée sur « basse ».

sensibilité LOW	150kWΩ (basse)
sensibilité MID	400KWΩ (moyenne)
sensibilité HIGH	1MWΩ (haute)

Avec la touche **E** on confirme et on passe au menu successif.
l'écran visualise

Cycles Entretien
- - - - - - -

En agissant sur les touches **A** et **B** on impose le nombre de cycles effectuables (distributions permises)

Où ----	peut être un nombre de 0000 à 99000 à step de 1000
quand ----	st égal à 0000 la fonction est désactivée.

En appuyant la touche **E** on confirme et on passe au menu successif.
l'écran visualise

Temperature
°C/°F

En agissant sur les touches **A** et **B** on règle la température en °C ou °F, en appuyant sur la touche **E** on confirme et on passe au menu successif.
L'écran visualise

Temper.Chaudiere
- - - -

Le réglage de la température en chaudière s'effectue à travers une sonde de température.
Appuyer sur les touches **A** et **B** pour régler la température souhaitée qui peut varier de 80 à 120°C. ; avec la touche **E** on confirme et on passe au menu suivant.
L'écran visualise

Time-out Rempli.
- - - -

En agissant sur les touches **A** et **B** on règle le temps maximum de fonctionnement continu de la pompe. Si la pompe fonctionne pendant un temps supérieur à celui fixé, la machine va en alarme.
Note : Le temps réglé de défaut est de 120s, il est conseillé de ne pas dépasser cette valeur parce que la pompe pourrait se surchauffer.
Une fois réglé la valeur, en appuyant sur la touche **E** on confirme et on passe au menu successif.
L'écran visualise

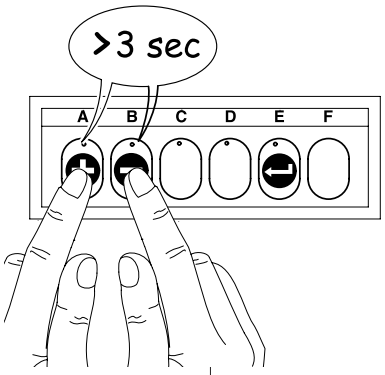
Filtre
- - - -

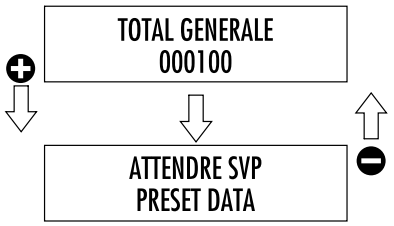
En agissant sur les touche **A** et **B** on passe au réglage des litres du filtre adoucissant, le champ à saisir est une valeur sélectionnable de 0 ÷ 5000 litre.
Avec la touche **E** on confirme et on sort du menu de programmation technique.

Note : une fois entré dans l'environnement de programmation technique, pour sortir il faut faire défiler tous les menus avec la touche **E**.

9.2.2.1 Mise à zéro des consommations, alarme entretien Modèles PLUS

Quand sur l'écran apparaît la visualisation Service cela signifie que la valeur imposée en programmation NIVEAU TECHNIQUE des cycles effectuables a été dépassé.
(cafés distribués).
Pour mettre à zéro cette indication il suffit d'alimenter la machine en maintenant la pression simultanément sur les touches **A** et **B**.
A ce stade l'écran indiquera les opérations de reset.





9.2.2.2. Mise à zéro des litres, remplacement filtre

Quand l'écran de visualisation montre (Fig.I°) cela signifie que la valeur indiquée en PROGRAMMATION TECHNIQUE des litres dépurables par le filtre a été dépassée.

Pour mettre à zéro cette signalisation il suffit d'alimenter la machine en tenant pressées en même temps les touches **C** et **D** (1° groupe).

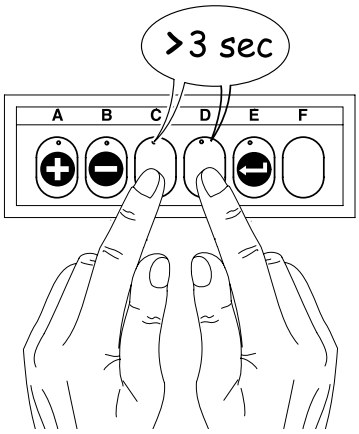
A ce point l'écran de visualisation va indiquer les opérations de redémarrage (Fig.II°).

Attendez jusqu'à ce que le dosage retourne en idle-on.

L'écran de visualisation va retourner au réglage initial (Fig.III°).

Cette procédure met à zéro la lecture des litres et "élimine" l'indication "Change H2O Filter" (Changer filtre H2O).

I° SELECT BOISSON
CHANGER EAU FILTRE



II° CONTAT. FILTRE
MISE A ZERO

III° SELECT BOISSON
PROMAC SPA

9.2.2.3 Sonde de température chaudière en court-circuit / température excessive (Mod.Plus)

En cas de sonde de température chaudière en court-circuit ou en cas de température excessive, pendant 5 secondes consécutives, supérieure à une valeur déterminée, l'indication d'alarme est signalée en faisant clignoter toutes les LED.

Le seuil d'alarme est 140°C.

Le chauffage et les touches sont désactivés et toutes les leds des claviers clignotent.

Sur l'écran clignotant apparaît:

Alarme
Temp. chaudiere

L'alarme disparaît quand la température assume à nouveau des valeurs acceptables.
L'avis est éliminé en éteignant la machine (OFF).

9.2.2.4 Sonde de température chaudière débranchée/interrompue (Mod.Plus)

En cas de sonde de température chaudière débranchée ou interrompue ou déterminant une température autour de 0°C, dans un laps de 5 secondes, une indication d'alarme est signalée en faisant clignoter toutes les LED des claviers.

Le chauffage et les touches sont mis hors service et toutes les leds des claviers clignotent.

Sur l'écran clignotant apparaît:

Sonde coupee

L'alarme disparaît quand la température assume à nouveau des valeurs acceptables.

L'avis est éliminé en éteignant la machine (OFF).

10. ENTRETIEN

Les opérations d'entretien doivent être effectuées quand la machine est éteinte et froide et la prise d'alimentation débranchée.

Certaines opérations spécifiques ont besoin du fonctionnement de la machine.

Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'instrument métalliques ou abrasifs comme pailles de fer, brosses métalliques, aiguilles, etc. et de détergents génériques (alcool, solvants, etc.).

Utiliser où cela sera nécessaire, des détergents spéciaux pour les machines à café pouvant être achetés dans les centres d'assistance technique spécialisés.

10.1. Quotidien (Fig.10)

Utiliser un chiffon ou une éponge propres qui ne perdent pas de poils ou de fils (préférer la toile ou le coton).

- Nettoyer avec soin la structure en faisant attention à suivre le sens du satinage sur les parties inox.
- Nettoyer les lances de vapeur et d'eau chaude 4, contrôler que les buses des nébulisateurs soient sans incrustations (au cas où ils auraient besoin d'être désincrustés, faire attention à ne pas déformer ou endommager le nébulisateur).
- Nettoyer les douches et les joints soucoupe des groupes de refoulement à l'aide de la brosse fournie
- Enlever les porte-filtres de la machine, démonter les filtres et la molette de blocage du filtre ; à l'aide de la brosse, enlever les incrustations de café et rincez-les sous l'eau chaude pour ôter les dépôts de gras.

10.2. Hebdomadaire

Opération à effectuer avec la machine en état de marche et sous pression.

- Monter dans le porte-filtre le filtre sans-issue dont la machine est équipée, mettre une cuillère de poudre détergente pour machine à café, puis monter le porte-filtre dans le groupe à nettoyer.
- Actionner la commande de débit café du groupe pendant environ 30 secondes.
- Arrêter et activer le débit plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau qui descend du tuyau d'évacuation du groupe soit propre.
- Démonter le porte-filtre, enlever le filtre sans-issue et introduire un filtre normal, remonter le porte-filtre sur le groupe et actionner plusieurs fois le débit pour rincer.
- Faire un café pour éliminer les saveurs désagréables

Cycle de lavage (Mod. PLUS)

Le CYCLE DE LAVAGE permet le nettoyage des groupes café et est activé avec les modalités ci-dessous :

Appuyez sur la touche continue E et ensuite sur la touche première dose A appartenant au groupe destiné au lavage.

L'écran de visualisation va montrer (sur les modèles prévus)

LAVAGE GROUPE

N° 5 cycles seront effectués de la façon suivante : 7 secondes de distribution et 3 secondes d'intervalle.

Pour la version PLUS les cycles sont 10.

Modèles CLUB PU/S

Opération à effectuer à machine éteinte et froide et avec la ligne du réseau débranchée.

- Enlever le couvercle du réservoir d'eau;
- Retirer le piège d'air **C** et l'adoucisseur **A** (Fig.8);
- Extraire le réservoir, le vider et le nettoyer;
- Rincer abondamment le réservoir et le remettre dans la machine;
- Placer le piège d'air dans le guidage prévu à cet effet et l'adoucisseur sur le fond du réservoir en position horizontale;
- Remplir le réservoir avec de l'eau propre et enfin refermer avec le couvercle.

*Si le piège d'air n'est pas à sa place la machine peut ne pas réchauffer et ne pas signaler correctement le manque d'eau éventuel dans le réservoir***.**

Nettoyage filtres et douches (Fig.11)

Opération à effectuer lorsque la machine est éteinte et froide.

- Préparer une solution composée de 4 sachets de détersif en poudre code **69000124** dissous dans un litre d'eau chaude, dans un récipient en inox, plastique ou verre **mais pas en aluminium ou en fer.**
- Enlever les filtres et les plonger avec les porte-filtres dans la solution ainsi préparée en les laissant au moins 20/30 minutes (ou mieux une nuit entière).
- Après cela, les sortir du récipient et les rincer abondamment à l'eau courante.
- Enlever les grilles d'appui des tasses (Fig.11), retirer la cuvette d'eau d'évacuation qui se trouve en dessous et les nettoyer.
- Contrôler et nettoyer également la cuvette d'évacuation en enlevant les restes des fonds de café éventuellement présents, à l'aide d'une petite cuillère.

10.3. Entretien périodique et réparations

Pendant l'entretien ou la réparation, les composants utilisés doivent assurer le respect des conditions d'hygiène et de sécurité prévues pour l'appareil. Les pièces détachées d'origine assurent cette garantie.
Après une réparation ou un remplacement de composants appartenant à des parties en contact avec l'eau et les aliments, suivre la procédure de lavage indiquée pour l'installation et la première mise en marche.

10.3.1. Remplacement eau dans la chaudière Modèles CLUB PU - ME(Fig.12)

Le remplacement doit être fait par le service technique d'assistance.

- éteindre la machine et attendre qu'il n'y ait pas de pression à l'intérieur de la chaudière (manomètre avec index à "0").
- Introduire un tuyau en caoutchouc dans le raccord porte-caoutchouc (3) (Fig.12)
- Immobiliser à l'aide de la clé (1) le raccord (2) et desserrer le raccord porte-caoutchouc (3).
- Laisser couler complètement l'eau, puis fermer le raccord (3) et enlever le tuyau en caoutchouc.
- Remplir à nouveau la chaudière (paragraphe 7.3.).

10.3.2. Remplacement de l'eau de la chaudière mod. ME (sauf CLUB ME)

Opération à effectuer alors que la machine est en marche et sous pression.

- Prélever l'eau de la chaudière en appuyant sur la touche de commande de débit 6 (Fig.7);
- Répéter l'opération plusieurs fois, afin de permettre un rechange d'eau suffisant;
- Attendre que la pression d'exercice correcte soit atteinte (aiguille du manomètre Fig.7 sur le vert) avant de faire le café.

10.3.3. Régénération (Fig.13)

Modèle CLUB PU/S

Opération à effectuer lorsque la machine est éteinte et froide et la prise d'alimentation électrique débranchée.

A effectuer après la consommation d'environ 15 litres d'eau (dureté moyenne de 35 degrés français) ou au moins une fois par semaine.

- Préparer la saumure dans un verre d'eau en ajoutant trois petites cuillérées de sel fin (bien dissoudre le sel dans l'eau).
- Vider le réservoir, voir point 10.2.
- Retirer l'adoucisseur 1 (Fig.13) du tuyau en caoutchouc 2 et le renverser.
- Verser la saumure sur le filtre en la laissant couler librement à travers les résines.
- Attendre environ cinq minutes puis mettre l'adoucisseur sous le robinet d'eau courante pour le rincer. Lorsque l'eau qui sort de l'adoucisseur n'est plus salée, la régénération est terminée et l'adoucisseur est prêt pour l'usage.
- Raccorder l'adoucisseur au tuyau et le placer sur le fond du réservoir en position horizontale.
- Après la régénération, il faut remettre en fonction la machine en suivant les opérations décrites au paragraphe 7.3.

Adoucisseur DP8 - DP12
Régénérer l'adoucisseur aux échéances prévues en se référant au tableau suivant:

DP8
nr.1 régénération par mois pour 500 cafés/jour;
nr.2 régénérations par mois (1 tous les 15 jours) pour 1000 cafés/jour.

DP12
nr.1 régénération par mois pour 1000 cafés/jour;
nr.2 régénérations par mois (1 tous les 15 jours) pour 2000 cafés/jour.

Ce tableau se réfère à une eau ayant une dureté de 25 degrés français.

Pour les modalités d'emploi, voir la documentation annexée à l'adoucisseur.

Si une désincrustation est nécessaire, utiliser uniquement des produits spécifiques pour parties en contact avec l'eau destinée à la consommation humaine et suivre attentivement les instructions du fabricant.

11. MISE HORS DE SERVICE

A - Temporaire

- Effectuer les opérations de nettoyage et d'entretien.
- Envelopper le câble électrique et le fixer à la machine avec un ruban adhésif.
- Couvrir la machine et la ranger dans un lieu sec, à l'abri des intempéries et dont l'accès est exclusivement réservé aux personnes autorisées (éviter de la laisser à la portée de mineurs ou de personnes incapables).

*Pour les opérations de déconnexion des réseaux d'alimentation, s'adresser au personnel qualifié***.**

B - Définitive

- En plus des opérations de mise hors de service temporaire, il faut couper le câble d'alimentation, emballer la machine avec du carton, du polystyrène ou autre et la rendre au personnel spécialisé (élimination des déchets autorisée ou retrait des objets usagés).

12. PROBLÈMES ET SOLUTIONS POSSIBLES

Opérations de contrôle qui peuvent être effectuées par l'utilisateur, la prise étant débranchée. Pour tout autre type d'anomalie ou d'inconvénient, débrancher la fiche de courant, s'abstenir de toute intervention directe de réparation ou de vérification et s'adresser au service technique d'assistance qualifié.

A) La machine ne démarre pas:

- *Contrôler que la prise soit branchée;*
- *Contrôler qu'il y ait du courant dans le réseau l'alimentation et que le coupe-circuit ou l'interrupteur général soient branchés;*
- *Contrôler l'état de la prise et du câble d'alimentation, s'ils sont endommagés, les faire changer par un personnel qualifié.*

B) Présence d'eau sous la machine :

- *Contrôler que le dégorgement de la cuvette ne soit pas bouché.*

C) Débit lent:

- *Contrôler les conditions de propreté des filtres et des douches;*
- *Vérifier si le café moulu n'est pas trop fin.*

D) Débit vapeur irrégulier:

- *Contrôler que les buses de la lance ne soient pas bouchées.*

IT ITALIANO 12-31

FR FRANCAIS 32-51

DE DEUTSCH 52-71

EN ENGLISH 72-91

ES ESPAÑOL 92-111

PT PORTUGUÊS 112-131

SCHEMI ELETTRICI
SCHEMAS ELECTRIQUES
SCHALTPLANE 132-140
WIRING DIAGRAMS
ESQUEMAS ELECTRICOS
ESQUEMAS ELÉTRICOS

SCHEMI IDRAULICI
SCHÉMAS HYDRAULIQUES
HYDRAULIKPLÄNE 141-147
HYDRAULIC DIAGRAMS
ESQUEMAS HIDRÁULICOS
ESQUEMAS HIDRÁULICOS

Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Arbeitsgänge sind ausschließlich dem Installationstechniker vorbehalten

Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Arbeitsgänge sind durch den Anwender auszuführen.

DE DEUTSCH

INHALTSVERZEICHNIS

Maschinenidentifizierung 53
1. Allgemeine Anweisungen 53
2. Beschreibung der Maschinen 54
2.1. Eigenschaften 54
2.2. Maschinenzubehör 55
2.3. Mechanische Schutzes 55
2.4. Elektrische Schutzvorrichtungen 55
2.5. Geräuschpegel 55
2.6. Vibrationen 55
3. Technische Daten 55
3.1. Außenmaße und Gewicht 55
4. Gebrauch 56
4.1. Unzweckmäßiger Gebrauch 56
5. Transport 56
5.1. Verpackung 56
5.2. Kontrolle am Maschinenempfang 56
6. Installation 57
6.1. Anschlüsse, die durch den Kunden vorgesehen werden müssen 57
6.1.1. Wasser- und Gasanschluß 57
6.1.2. Elektrischer Anschluß 57
6.2.Vorbereitungsarbeiten 58
6.3. Installation und erste Einschaltung 58
7. Inbetriebnahme 58
7.1. Bedienung 58
7.2. Kontrollinstrumente 59
7.3. Inbetriebnahme der Maschinen 59
8. Gebrauch 60
8.1. Zubereitung von Kaffee 60
8.2. Zubereitung von Cappuccino 60
8.3. . Zubereitung von warmen Getränken .. 61
8.3.1. Für die Modelle PU - ME - PLUS 61
8.3.2. Für die Modelle PLUS + TS 61
8.4. Zubereitung von Tee, Kamillentee, usw. . 61
9. Programmierung 61
9.1. Teilnehmer Programmierung 61
9.1.1. Für die Modelle ME- COMPACT-CLUB 61
9.1.2. Für die Modelle PLUS - PLUS+TS ... 62
9.2 Technische Programmierung 64
9.2.1. Für die Modelle ME-COMPACT-CLUB . 64
9.2.1.1. Wahl der Sensibilität der Niveausonde . 64
9.2.1.2. Wahl Time-out der Aufladu 64
9.2.1.3. Freigabe/Sperrung der Dosenprogrammierung 65
9.2.1.4. Alarmanzeige 65
9.2.1.5. Die Impulse des volumetrischen Zählers fehlen 65
9.2.2. Für die Modelle PLUS - PLUS + TS .. 66
9.2.2.1. Nullstellung der Ausgaben, Wartungsalarm Modelle PLUS 68
9.2.2.2. Nullstellung der Liter, Filterwechsel 68
9.2.2.3. Kurzschluss oder Überhitzung der Temperatursonde im Sieder (Mod.PLUS) ... 68
9.2.2.4. Temperatursonde des Sieders nicht zugeschaltet oder unterbrochen (Mod. PLUS) 68
10. Wartung 69
10.1. Tägliche Wartung 69
10.2. Wöchentliche Wartung 69
10.3. Periodische Wartungen und Reparaturen 70
10.3.1. Wechsel des Kesselwassers Modelle CLUB ME/PU 70
10.3.2. Wechsel des Kesselwassers Mod.ME.. 70
10.3.3. Regenerierung 70
11. Ausser Betrieb setzen 71
12. Störungen und Mögliche Abhilfe 71

BEZEICHNUNG: **KAFFEEMASCHINEN**

VERSIONEN: **GREEN PLUS 2/3 gruppe**
GREEN PLUS + TS 2/3 gruppe
GREEN PU 2/3 gruppe
GREEN COMPACT ME - PU 2 Gruppe
CLUB ME - PU - PU/S

Das Schild auf der EG-Konformitätserklärung dieser Bedienungsanleitung entspricht dem Datenschild auf der Maschine Abb. 2.

Schema des Datenschildes (Abb.1):

1 Hersteller
2 Modell und Version
3 Spannung
4 CE Konformitätswarenzeichen
5 Seriennummer
6 Pin
7 Gesamtabsorption der Maschine
8 Motorleistung
9 Max. Kessel Druck / Max. Statischer Druck
10 Heizkörperleistung
11 Elektrischefrequenz
12 Konformitätszeichen
13 Herstellungsjahr

Zeichen
Warnzeichen. Um Personen- oder Maschinenschäden zu verhindern, die Hinweise, auf die sich dieses Zeichen beziehen, unbedingt beachten.

Dieses Heft ist ein wesentlicher Bestandteil der Maschine und muß dem Benutzer ausgehändigt werden. Die darin enthaltenen Anweisungen sind genau zu beachten, da sie für die Sicherheit bei der Installation, beim Gebrauch und der Instandhaltung der Maschine von äußerster Wichtigkeit sind. Es wird empfohlen, dieses Heft zum weiteren Nachschlagen sorgfältig aufzubewahren.

1.ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

- Die Verpackungselemente (Plastiksäcke, Schaumpolystyrol, Nägel, Kartons, usw.) dürfen Kindern nicht zugänglich gemacht werden, da sie eine potentielle Gefahr darstellen.
- Vor Anschluß der Maschine sich davon überzeugen, daß die auf dem Schild angegebenen Daten mit jenen des am Installationsort vorhandenen Versorgungs-netzes übereinstimmen.
- Vom Einsatz von Adaptern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabeln wird abgeraten.
- Im Zweifelsfall die elektrische Anlage von einem Fachmann überprüfen lassen, welche den nachfolgend aufgeführten Sicherheitsvorschriften entsprechen muß:
  - Sicherheitserdung;
  - einen für den Leistungsbedarf angemessenen Kabeldurchmesser;
  - Leitungsschutzschalter.
- Die Maschine auf einer wasserabweisenden Oberfläche (Laminat, Stahl, Keramik), weit weg von Wärmequellen (Öfen, Herd, Kamin, usw.) und an einem Ort, an dem die Umgebungstemperatur nicht unter 5 °C abfallen kann, installieren. DIE MASCHINE IST FROSTEMPFINDLICH.
- Die Maschine nicht Witterungseinflüssen aussetzen und in feuchten Räumen wie Badezimmer installieren.
- Die Gitter zur Ansaugung und Verteilung nicht verstopfen und die Oberfläche zur Erwärmung der Kaffeetassen nicht mit Tüchern oder Anderem abdecken.
- Die verpackte Maschine muß an einem geschützten und trockenen Ort gelagert werden und die Umgebungstemperatur darf nicht unter +5°C fallen.
- Es sollten nicht mehr als drei verpackte Maschinen desselben Typs aufeinander gestellt werden.
- Keine anderen schweren Kisten auf den Kartons gelagert werden.
- Im Notfall, wenn die Maschine Feuer fangen sollte, merkwürdige Geräusche von sich gibt oder sich überhitzen sollte, sofort den Netzstecker ziehen und Gas- und Wasserzufuhr abdrehen.
- Zum Austausch von defekten Teilen nur vom Hersteller genehmigte Ersatzteile verwenden. Dies gewährleistet Funktionstüchtigkeit ohne Störungen.
- Die Maschine darf nicht von Kindern oder von Geistes behinderten Personen, die die Maschine nicht kennen, bedient werden; es sei denn, dass dies unter Aufsicht oder nach vorheriger Einweisung erfolgt.
- Vergewissern Sie sich, dass keine Kinder mit der Maschine spielen

Eine nicht fachgerechte Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.

2. BESCHREIBUNG DER MASCHINEN

Die Maschinen wurden eigens zur Vorbereitung von Espresso-Kaffee und warmen Getränken entwickelt. Das Funktionsprinzip, welches bei allen Maschinen gleich ist, besteht aus einer Verdrängerpumpe im Inneren der Maschine, die den Heizkessel, in dem das Wasser erwärmt wird, versorgt. Wenn die jeweiligen Drucktasten betätigt werden, wird das Wasser je nach Wunsch in Form von Wasser oder Dampf zu den Ausgabedüsen gepumpt.

Das Modell CLUB PU/S ist mit einem eigenen internen Wasserbehälter ausgestattet und muß demnach nicht an die Wasserleitung angeschlossen werden.

Im Wasserbehälter befindet sich der Wasserenthärter, der das Wasser durch Herausfiltern der enthaltenen Kalzium-Salze enthärten soll.

Die Maschine besteht aus einer zentralen Einheit aus Stahl, an der die mechanischen und elektrischen Bestandteile befestigt werden. Die Struktur ist komplett von Verkleidungen aus lackiertem Stahl und rostfreiem Stahl umhüllt.

Auf der Vorderseite der Maschine, von wo aus die Maschine bedient wird, befinden sich die Bedienungstasten, die Kontrollvorrichtungen und die Ausgabedüsen.
Über der Maschine befindet sich eine Ablage, die zum Erwärmen der Kaffeetassen dient.

2.1. Eigenschaften und Zusammensetzung der Maschinen (Abb.3)

		A	B	C	D	E	F	G
CLUB PU		ok	-	1	1	1	-	-
CLUB ME		-	ok	1	1	1	-	-
CLUB PU/S	*	ok	-	1	1	1	-	-
COMPACT PU		ok	-	2	1	1	-	-
COMPACT ME		-	ok	2	2	1	-	-
GREEN PU	**	ok	-	2/3	2	1	-	-
GREEN PLUS	**	-	ok	2/3	2	1	ok	-
GREEN PLUS+TS	**	-	ok	2/3	1	1	ok	ok

Legende der Symbole:

A Halbautomatischer Betrieb; Ein- und Ausschalten der manuellen Brühung.
B Automatischer Betrieb; elektronische Kontrolle der Ausgabemenge von Kaffee und Wasser.
C Anzahl der Brühgruppen für Kaffee.
D Anzahl der Dampfauslauflanzen.
E Anzahl der Heißwasserauslauflanzen.
F Display.
G Anzahl der Dampfstrahls mit der Sonde TS

* *eingebauter Wasserbehälter und -enthärter (ein Wasseranschluß ist nicht notwendig).*

** *Auf Anfrage mit Gasheizung (für die 2-3 Kaffeegruppen)*

1 Dampfhahn
2 Dampfauslauflanze
3 Schalter zur Heißwasserausgabe
4 Heißwasserlanze
5 Brühgruppe Kaffee
6 Schalter zur Kaffeeausgabe
7 Knopf für manuelles Wasserauffüllen
8 Wasserstandanzeiger
9 Manometer
10 Hauptschalter und Schalterkontrolllampe eingeschaltet
11 Gasanzünder (für die vorgesehenen Modelle)
12 Gashahn mit Ventil (für die vorgesehenen Modelle)
13 Schalter und Anzeigelampe des Kesselheizkörpers.
14 Wasserbehälter (nur für Modell CLUB PU/S)
15 Orange Kontrolllampe Wassermangel
16 Kontrollfenster
(Modell mit installierter Gasheizung)
17 Dampfstrahls mit der Sonde TS

2.2. Maschinenzubehör

	CLUB	COMPACT 2 Gruppe	3 Gruppe
Filterträger 1 Dosis	1	1	1
Filterträger 2 Dosis	1	2	3
Filter	2	3	4
Blindfilter	1	1	1
Zuflußrohr 0,8 Meter	1	2	2
Zuflußrohr 1,8 Meter	1	1	1
Abflußrohr 2 Meter	1	1	1
Verbindungsstücke	1	1	1
Gebrauchsanweisung	1	1	1
Burste	1	1	1
Elek.Schaltplan	1	1	1

Modelle mit Zusatzausrüstung für Gasanschluß (falls verwendet).

2.3. Mechanische Schutzes

Die Maschinen sind mit folgenden Schutzvorrichtungen ausgestattet:

- Die Teile der Maschine, die heiß werden können und der Dampf- und Heißwassererzeuger sind von einer Schutzverkleidung umgeben;
- Die Ablage zur Erwärmung der Kaffeetassen ist mit einer Auffangwanne für vergossene Flüssigkeiten ausgestattet;
- Die Arbeitsfläche hat ein Gitter mit einem darunterliegenden Behälter zum Auffangen der Flüssigkeiten;
- Die Drucktasten zur Bedienung der Maschine befinden sich über dem Ausgabebereich in einer sicheren Lage;
- Überlaufventil auf der hydraulischen Anlage und Überdruckventil auf dem Heizkessel gegen einen eventuellen Überdruck;
- Rückschlagventil auf der hydraulischen Anlage um eine eventuellen Rückführung in das Zufuhrnetz zu vermeiden.

2.4. Elektrische Schutzvorrichtungen

Die Maschinen sind mit folgenden elektrischeb Schutzvorrichtungen ausgestattet:

- Überhitzungsschutz für den Motor der Pumpe;
- Thermoelement zur Kontrolle bei Gasmangel, Thermostat zur Kontrolle des Thermoelements, der die Gaszufuhr automatisch stoppt;
- Schutzschalter für die Widerstände.

2.5. Geräuschpegel

Während dem Betrieb der Maschine wird normalerweise der Geräuschpegel von 70dB(A) nicht überschritten.

2.6. Vibrationen

Die Maschinen sind auf der Unterseite mit schwingungsdämpfenden Gummifüßen ausgerüstet. Bei normalen Arbeitsbedingungen erzeugen die Maschinen keine schädlichen Vibrationen für Bediener und Umwelt.

3. TECHNISCHE DATEN

3.1. Außenmaße und Gewicht (Abb.4)

	CLUB	2 gr. COMPACT	2 Gruppe	2 Gruppe TALL	3 Gruppe	3 Gruppe TALL
A mm	385	580	765		1005	
B mm	234	436	621		861	
C mm	370	310	310		310	
D mm	530	530	530		530	
H mm	560	560	560		560	
Kesselkapazität lt.	4	5	11		16	
Gewicht Maschine kg	30	52	68		88	
Wassereingang	3/8	3/8	3/8		3/8	
Abfluß Ømm	14	14	14		14	
Verpackung						
Paket nr.	1	1	1		1	
Volumen m^3	0,21	0,27	0,44		0,55	
Ausmaß mm						
L	500	660	910		1150	
P	690	670	670		670	
H	600	600	720		720	
Bruttogewicht kg	34	71	73		93	

Zum Anschluß der Maschine die Angaben des Datenschildes auf der Maschine beachten Abb. 1.

Bei den Maschinen, die über einen Gasanschluß verfügen, wird bereits ein Set Standard-Verbindungs-stücke mitgeliefert, in denen folgende Anschlüsse möglich sind:
- mit einem direkten unbiegsamen Rohr;
- mit einem zweikegeligen Kupferrohr;
- mit einem Gummischlauch.

Der Gasanschluß muß gemäß den am Installationsort gültigen Sicherheitsvorschriften ausgeführt werden.

4. GEBRAUCH

Die Maschinen sind eigens zur Vorbereitung von Espresso-Kaffee und warmen Getränken (Tee, Capuccino, usw. ..) entwickelt und hergestellt worden. Jeder andere Einsatz ist ungeeignet und demnach gefährlich.

Der Hersteller übernimmt für eventuelle Schäden, die durch ungeeigneten, falschen oder unvernünftigen Gebrauch hervorgerufen worden sind, keinerlei Verantwortung.

Der Benutzer sollte für den Gebrauch und die Wartung immer den Anweisungen dieser Gebrauchsanweisung folgen.Bei Zweifeln oder Störungen, die Maschine sofort ausschalten, nicht versuchen den Schaden selbst zu beheben und sich direkt an ausgebildetes Fachpersonal wenden.

Der Benutzer darf nicht:
- die Ausgabefilter und andere heiße Stellen mit den Händen anfassen;
- Flüssigkeitsbehälter auf die Maschine stellen;
- die Hände während des Gebrauchs unter die Ausgabefilter halten;
- die Maschine mit eingestöpseltem Netzstecker reparieren oder transportieren;
- die Maschine mit einem direkten Wasser- oder Druckstrahl reinigen;
- die Maschine ganz oder teilweise ins Wasser tauchen;
- die Maschine Wärmequellen aussetzen;
- die Maschine betätigen, wenn das Speisekabel defekt ist;
- die Maschine mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
- die Maschine in Anwesenheit von Kindern betätigen;
- Kindern oder unbefähigten Personen den Gebrauch der Maschine erlauben;
- die Gitter zur Ansaugung oder Verteilung der Wärme mit Tüchern oder anderem verstopfen;
- die Türen zur Versorgung der Maschine geöffnet lassen (Modell CLUB PU/S);
- Maschine zu benützen, wenn diese ausserhalb des Ausgabebereiches nass oder sehr feucht ist.

4.1. Unzweckmäßiger Gebrauch

Die Maschine darf nur für den Gebrauch eingesetzt werden, für den sie ausdrücklich entworfen worden ist. In den Filterträger nur gemahlenen Kaffee füllen, da dieser sonst beschädigt werden könnte.

Der Hersteller übernimmt für eventuelle Schäden, die durch ungeeigneten, falschen oder unvernünftigen Gebrauch durch nicht informierte Bediener hervorgerufen worden sind, keinerlei Verantwortung.

5. TRANSPORT

5.1. Verpackung

Die Maschine wird in einer einzigen Verpackung aus robustem Karton mit internen Verstärkungseinlagen geliefert.

Auf der Verpackung befinden sich die üblichen Symbole, die während des Transports und der Lagerung des Kartons beachtet werden müssen.

Während des Transports den Karton immer in vertikaler Position belassen, nicht umkehren oder auf die Seite legen.
Den Karton mit Vorsicht handhaben, Stöße und Wettereinflüsse vermeiden.

5.2. Kontrolle am Maschinenempfang

Kontrollieren Sie, daß die erhaltene Maschine mit der auf den Lieferdokumenten angegebenen Maschine und eventuellem Zubehör übereinstimmt.
Überprüfen Sie, daß die Maschine während des Transports unbeschädigt geblieben ist. Andernfalls setzen Sie sich umgehend mit dem Spediteur oder unserem Kundendienstbüro in Verbindung.

Die Verpackungselemente (Plastiksäcke, Schaumpolystyrol, Nagel, Kartons, usw.) dürfen Kindern nicht zugänglich gemacht werden, da sie eine potentielle Gefahr darstellen.Der Umwelt zuliebe bitte kein Verpackungselemente in der Natur liegenlassen und diese ordnungsgemäß entsorgen.

6. INSTALLATION

Die Maschine darf nur an einem Ort installiert werden, an dem die Maschine von qualifiziertem Personal angewendet und gewartet wird.
Maschinen sind mit höhenverstellbaren Füsschen ausgestattet.

Die Auflagefläche muss eben, trocken, glatt, robust, stabil und entsprechend hoch sein, damit der Warmhalter für die Tassen mindestens 150 cm über dem Boden liegt. Die Maschine darf nicht mit Wasserstrahlen gereinigt werden und auch nicht an einem Platz aufgestellt werden, an dem mit Wasserstrahlen gearbeitet wird.

Zur Gewährleistung eines normalen Betriebs, muss der Automat in Räumlichkeiten aufgestellt werden, deren Temperaturbereich +5°C ÷ +32°C umfasst und die Feuchtigkeit nicht 70% überschreitet.

Es ist nicht notwendig die Maschine zu befestigen noch andere Maßnahmen zur Einschränkung der Vibrationen zu treffen.

Es ist ratsam um die Maschine genug Freiraum zur einfacheren Bedienung und für Wartungsarbeiten zu belassen.

Wenn die Maschine naß oder feucht sein sollte, diese nicht aufstellen und in Betrieb nehmen bis diese nicht vollständig getrocknet ist. Vor Inbetriebnahme ist es jedoch notwendig, die Maschine von einer Kundendienststelle auf eventuelle Schäden an elektrischen Bestandteilen überprüfen zu lassen.

In der Nähe der Maschine einen Platz für die Dosierkaffeemühle vorsehen (siehe entsprechende Dokumentation).

Normalerweise sind die Maschinen mit einem Wasserenthärter des Typs DP2 oder DP4 ausgestattet, welcher durch den Installateur gemäß den gültigen Vorschriften angeschlossen werden muß. Bei Montage eines anderen Wasserenthärters, beachten Sie die Dokumentation des gewählten Produkts.Lassen Sie sich durch den Installateur auch eine Schublade für das verbrauchte Kaffeepulver installieren.

6.1. Anschlüsse, die durch den Kunden vorgesehen werden müssen

Die elektrischen Anschlüsse müssen unter voller Einhaltung aller regionalen, staatlichen oder lokalen Vorschriften ausschliesslich von Fachpersonal vorgenommen werden.

6.1.1. Wasser- und Gasanschluß (Abb.5)

Kontrollieren, dass der Versorgungsdruck 6,5 bar nicht übersteigt, ggf. einen Druckreduzierer einfügen.
Die Anschlüsse müssen in der Nähe der Maschine vorgesehen werden.

1) Das Wasserabflußrohr 1 muß einen minimalen inneren Durchmesser von 30 mm aufweisen und einen kontrollierbaren Siphon haben.

2) Das Wasserzufuhrrohr 2 muß mit einem 3/8“ G Absellhahn und einem Rücklaufventil ausgestattet sein.

Das Wasser für die Maschine muss Trinkwasser für den menschlichen Gebrauch sein und den am Installationsort gültigen Vorschriften entsprechen; der Installateur muss vom Inhaber/Benutzer der Maschine die Bestätigung bekom¬men, dass das Wasser den oben genannten Erfordernissen entspricht. Für die Installierung der Maschine müssen die der Maschine beigelegten Materialien und Bauteile eingesetzt werden; falls der Einsatz von sonstigen Bauteilen erforderlich sein sollte, muss der Installateur die Tauglichkeit dieser Materialien für die Benutzung in Kontakt mit Wasser für den menschlichen Gebrauch sicherstellen. Der Installateur muss bei den hydraulischen Anschlüssen die hygienischen und Sicherheitsnormen, unter Beachtung der umweltfreundlichen örtlichen Vorschriften, beachten.

Die Maschinen mit einer Gasheizung müssen gemäß den am Installationsort gültigen Vorschriften installiert werden.

3) Das Gaszufuhrrohr 3 sollte ebenfalls einen Absellhahn aufweisen.

Für nähere Informationen über die Installation und Einstellung der Maschinen mit zusätzlicher Gasheizung verweisen wir auf die Gebrauchsanweisung, die sich im Gas-Einbausatz befindet, der als Ausstattung mit der Maschine geliefert wird.

4) Hauptschalter

5) Enthâerter

6.1.2. Elektrischer Anschluß

Die Maschine wird vorgeschriftsmässig nach den Elektronormen anschlussbereit geliefert.
Bevor die Maschine an das Stromnetz geschlossen wird, überprüfen Sie, dass die Daten auf dem Kennschild mit denen des Netzanschluss übereinstimmen.
Das elektrische Stromkabel muss direkt an einen vorhandenen normengerechten Schalter geschlossen werden. Kontrollieren Sie, dass ein leistungsstarker und den Normen entsprechender Erdleiter vorhanden ist.
Die Erdverbindung und falls vorgesehen der Entladungsschutz müssen ebenfalls den Normen entsprechen.
Für das Stromnetz muss ein normengerechtes Kabel mit Schutzleiter (Erdung) verwendet werden.
Bei Drehstrom-Speisung muss ein Fünfleiter-Kabel (Dreiphasen + Sternpunkt + Erde) verwendet werden.
Bei Einphasen-Speisung ein Dreileiter-Kabel (Phase + Sternpunkt + Erde).
In beiden Fällen muss wie auf dem Maschinenschild steht (Bild 1), vor dem Stromkabel ein automatischer Fehlerstrom-Schutzschalter 4 (Bild 5) komplett mit Magnetauslösern vorgesehen sein, deren Kontakte mindestens 3 mm Öffnung haben müssen.
Wichtig ist, dass jede Maschine mit den entsprechenden Sicherheitsvorrichtungen ausgerüstet ist.

ACHTUNG
Sollte das Stromkabel beschädigt sein, müssen die Baufirma oder deren Technischer Wartungsdienst oder auf jedem Fall ein Fachelektriker dieses unverzüglich auswechseln, damit jedes Risiko ausgeschlossen wird.

6.2. Vorbereitungsarbeiten (Abb.6)

ANSCHLUß MIT

POTENTIALAUSGLEICHSLEITER

Dieses Gerät ist unter dem Untergestell mit einer Anschlußklemme versehen, die mit einem externen Potentialausgleichsleiter zu verbinden ist. Nach der Installation **MUSS** der Anschluß wie folg vorgenommen werden.

Einen Leiter verwenden, dessen Nennquerschnitt den einschlägigen Bestimmungen entspricht.

6.3. Installation und erste Einschaltung

- Das Gerät auf die dafür vorgesehenen horizontalen Fläche installieren und die Füßchen so regulieren, dass eine Stabilität der Maschine gewährleistet und die Vibrationen eingeschränkt werden.

Bevor die jeweiligen Anschlüsse vorgenommen werden, die Rohre der Wasserversorgung reinigen:

- Den Wasserhahn des Versorgungsnetzes öffnen und das Wasser einige Minuten lang fließen lassen.
- Die Rohre für Wasserzufuhr- und -abfluß anschließen.
- Stecker in die Steckdose stecken.
- Die Gasleitung anschließen

Die Wasserrohre der Maschine gut spülen:

- Den Wasserhahn des Versorgungsnetzes ganz öffnen;
- Hauptschalter (po.1 - Abb.7) betätigen; abwarten, daß sich der Boiler bis zum eingestellten Füllstand füllt. (mod.CLUB Schalter)
- Heizkesselwiderstand (pos.2 - Abb.7) betätigen, um die Erwärmung des Wassers im Boiler zu starten. (mod.CLUB Schalter)
- Nach Erreichung des nominalen Arbeitszu¬stands mit der Maschine in Stellung „betriebsbereit“, das Gerät ausschalten und den ganzen Hydraulikkreis mit dem erstmals eingegebenen Wasser vollständig leeren, um alle eventuellen Unreinheiten zu entfernen.
- Die Maschine wieder füllen und sie im nominalen Arbeitszustand bringen.
- Wenn sie „betriebsbereit“ ist können :

- Die Filterhalter in die Einheiten einrasten (ohne Kaffee); alle Baugruppen so betätigen, daß über etwa eine Minute Wasser abgelassen wird.
- Heißwasser austreten lassen, bis bei Maschinen mit 1 oder 2 compact Abgabeeinheiten wenigstens 2 Liter, bei Maschinen mit 2 Abgabeeinheiten wenigstens 5 Liter, bei Maschinen mit 3 Abgabeeinheiten wenigstens 8 Liter und bei Maschinen mit 4 Abgabeeinheiten wenigstens 11 Liter abgegeben wurden.
- Betreiben jeder Dampfausgabestelle für 1 Minute.

Nach erfolgter Installation muss der Installateur ein Protokoll über die erfolgte Arbeit abfassen.

7. INBETRIEBNAHME

7.1. Bedienung (Abb.7)

1 Hauptschalter.
Wählschalter mit 3 Positionen:
0 aus
1aktiviert die Pumpe um den Heizkessel zu füllen
2 gibt der ganzen Maschine Strom und aktiviert die Heizelemente.

1A *Wählschalter mit 2 Positionen mit Kontrollampe* durch das Einschalten, die Kontrollampe leuchtet, wird die Maschine mit Strom versorgt (mit Ausnahme des Boilers) und die Befüllpumpe des Boilers ein.

1B *Schalter für Brühkesselwiderstand.*
Wählschalter mit 2 Positionen mit Kontrollampe

Bei Betätigung des Schalters, schaltet sich Led ein und es erfolgt auch Stromzufuhr zum Widerstand (für Brühkesselwasser).

2 Grüne Kontrollampe.
Wenn diese leuchtet, steht die Maschine unter Strom (Hauptschalter eingeschaltet).

3 Kaffeeausgabeschalter.
Wählschalter mit 2 Positionen mit Kontrollampe: durch das Einschalten, die Kontrollampe leuchtet, wird der Kaffee augegeben; durch das Ausschalten, die Kontrollampe leuchtet nicht mehr, wird die Kaffeeausgabe unterbrochen.

4 Elektronische Tastatur für die Kaffeeausgabe.
6 Tasten mit Kontrollampe:
A Durch Andrücken dieser Taste leuchtet die entsprechende LED auf, die anderen Tasten werden ausgeschaltet und es startet die Ausgabe eines kurzen Kaffees.

B Durch Andrücken dieser Taste leuchtet die entsprechende LED auf, es beginnt die Ausgabe eines langen Kaffees.

C Durch Andrücken dieser Taste leuchtet die entsprechende LED auf: es beginnt die Ausgabe von zwei kurzen Kaffees aus der selben Brühgruppe

D Durch Andrücken dieser Taste leuchtet die entsprechende LED auf, es beginnt die Ausgabe von zwei langen Kaffees aus der selben Brühgruppe.

E Diese Taste andrücken ; die Dauerbrühung wird aktiviert.

Am Ende der Ausgabe leuchten alle LED wieder auf.

Um eine laufende Ausgabe zu unterbrechen, die selbe Taste nochmals oder die Taste **E** STOP drücken.

5 Heißwasser Auslauflanze.
Absperrhahn: zum Öffnen gegen den Uhrzeigersinn und zum Schließen im Uhrzeigersinn drehen.

6 Drucktaste für eine dosierte Heißwassermenge (Modelle ME).
Die Taste drücken: es wird eine Dosis Heißwasser ausgegeben.

7 Dampfauslauflanze.
Absperrhahn: zum Öffnen gegen den Uhrzeigersinn und zum Schließen im Uhrzeigersinn drehen.

8 Orange Kontrollampe (Modell CLUB PU/S).
Das Aufleuchten dieser Kontrollampe zeigt an, daß der Wasserbehälter leer ist und die Maschine demnach ihren Betrieb einstellt.

9 Drucktaste zur manuellen Wasserauffüllung
Solange diese Taste gedrückt wird füllt sich der Heizkessel mit Wasser.

10 Absperrhahn Gaszufuhr mit Ventil (Modelle mit Gasheizung).
Geöffnet: vertikale Position;
Geschlossen: im Uhrzeigersinn um 90° drehen.

11 Piezoelektrischer Druckknopf (Modelle mit Gasheizung).
Federknopf: diesen ganz eindrücken um den Funken auszulösen, der das Gas entzündet.

7.2. Kontrollinstrumente (Abb.7)

12 Manometer mit Nadelanzeiger auf Zifferblatt, Gradeinteilung und farbigen Anzeigenfeldern (Modell CLUB ausgeschlossen).
Visuelle Kontrolle des Drucks im Heizkessel.

13 Manometer mit Nadelanzeiger auf Zifferblatt, Gradeinteilung und farbigen Anzeigenfeldern (Modell CLUB ausge-schloßen).
Visuelle Kontrolle des Drucks im Heizkessel und der Pumpe.

14 Niveauanzeiger mit Angabe von Minimum und Maximum (Modelle CLUB - mod.COMPACTausgeschloßen).
Visuelle Kontrolle des Wasserniveaus im Heizkessel.

15 Kontrollfenster (Modelle mit Gasheizung).
Visuelle Kontrolle über das Anzünden und Funktionieren der Flamme des Gasbrenners.

16 Zuschaltung Tassenwärmer (Option).

7.3. Inbetriebnahme

Modell CLUB PU/S (Abb.8)

- Den Deckel zum Wasserbehälter öffnen und überprüfen, ob der Wasserenthärter **A** am Ende des im Behälter befindlichen Schlauchs **B** angebracht ist;
- Überprüfen, daß sich die Luftfalle **C** am richtigen Ort befindet;

Wenn sich die Luftfalle nicht an der richtigen Stelle befindet, kann sich die Maschine nicht aufheizen und einen eventuellen Wassermangel im Behälter nicht richtig anzeigen.

- Zwei Liter Wasser in den Behälter einfüllen und den Deckel wieder schließen;
- Zur Auffüllung des Heizkessels muss der Hauptschalter 1A (Abb.7) bestätigt werden. Nach der Auffüllung den Schalter Heizkesselwiderstand 1B (Abb.7) für die Erheizung betätigen, dann die Gruppe starten, bis das Wasser herausfließt.
- Abwarten bis der richtige Betriebsdruck erreicht wird, d.h. wenn die Nadel des Manometers 12 (Abb. 7) sich auf dem grünen Feld befindet und die Maschine ihr thermisches Gleichgewicht erreicht hat.

Modell CLUB ME - PU (Abb.3)

- Den Wasserzufuhrhahn (Abb.5) öffnen;
- Zur Auffüllung des Heizkessels muss der Hauptschalter 1A (Abb.7) bestätigt werden. Nach der Auffüllung den Schalter Heizkesselwiderstand 1B (Abb.7) für die Erheizung betätigen, dann die Gruppe starten, bis das Wasser herausfließt.
- Abwarten bis der richtige Betriebsdruck erreicht wird, d.h. wenn die Nadel des Manometers 12 (Abb. 7) sich auf dem grünen Feld befindet und die Maschine ihr thermisches Gleichgewicht erreicht hat.

Modelle COMPACT ME - PU - GREEN - PLUS

- Den Wasserzufuhrhahn (Abb.5) öffnen;
- Den Hauptschalter 1 (Abb.7) im Gegen Uhrzeigersinn auf Position 1 drehen; die Pumpe wird aktiviert und der Heizkessel gefüllt;
- Wenn das Wasserniveau erreicht ist, wird die Pumpe disaktiviert. Den Hauptschalter 1 (Abb.7) Uhrzeigersinn auf Position 2 drehen um mit der Erwärmung des Wassers zu beginnen;
- Abwarten bis der richtige Betriebsdruck erreicht wird, d.h. wenn die Nadel des Manometers 13 (Abb. 7) sich auf dem grünen Feld befindet und die Maschine ihr thermisches Gleichgewicht erreicht hat.

Die vorbestimmte Wassernachfüllzeit beträgt 2 Minuten. Es ist deshalb möglich, daß bei einigen Modellen (ME mit 3-4 Brühgruppen) dieser Zeitraum nicht ausreicht, um das vorgesehene Wasserniveau zu erreichen.
Um den Heizkessel mit der vorgesehenen Wassermenge zu füllen, muß die Maschine aus- und wieder eingeschaltet werden.
Bei den Modellen ME wird der Wassermangel durch das Blinken der Kontrollampen auf der Schalttafel signalisiert.
Die Modelle mit Niveaukontrolle führen diese Kontrolle automatisch aus.

Modelle mit Gasheizung

- Den Wasserzufuhrhahn (Abb.5) öffnen;
- Den Hauptschalter 1 (Abb.7) im Gegen Uhrzeigersinn auf Position 1 drehen; die Pumpe wird aktiviert und der Heizkessel gefüllt;
- Wenn das Wasserniveau erreicht ist, wird die Pumpe disaktiviert. Den Hauptschalter 1 (Abb.7) Uhrzeigersinn auf Position 2 drehen um mit der Erwärmung des Wassers zu beginnen;
- Den Gashahn 10 (Abb.7) in die vertikale Position drehen, wobei der eingebaute Knopf gedrückt bleiben muß. Gleichzeitig den piezoelektrischen Druckknopf 11 mehrmals drücken bis der Funken das Gas entflammt (diesen Vorgang über das Fenster 15 Abb.7 verfolgen). Den Knopf des Gashahns 10 ungefähr 30 Sekunden gedrückt halten damit die Flamme anbleibt.
  Wenn die Flamme ausgeht, muß der Vorgang wiederholt werden.

  Wenn die Flamme nicht angeht, keine weiteren Versuche unternehmen und den Gashahn mit einer Drehung um 90° im Uhrzeigersinn schließen.
- Abwarten bis der richtige Betriebsdruck erreicht wird, d.h. wenn die Nadel des Manometers 13 (Abb. 7) sich auf dem grünen Feld befindet und die Maschine ihr thermisches Gleichgewicht erreicht hat.

8. GEBRAUCH

WASSERERNEUERUNG: Vor Beginn der Tagestätigkeit oder nach einer Pause von über 8 Stunden muss das sich im Wasserkreis befindende Wasser 100% über die dafür bestimmten Ausgabestellen ausgewechselt werden.
BENUTZUNG DES DAMPFROHRS: Vor Benutzung des Dampfrohrs muss immer für 2 Sekunden das Kondenswasser abgelassen werden.

Die Maschinen sind mit einer oberen Auflagefläche ausgestattet, auf der die Tassen für den Gebrauch vorgeheizt werden können.
Gut vorgewärmte Tassen sind die beste Gewähr für einen warmen und cremigen Kaffee.

8.1. Zubereitung von Kaffee

Es ist gefährlich die Kaffeeausgabetaste zu drücken, wenn der Filterträger nicht an der Brühgruppe angeschlossen ist.

- Den Filterträger von der Brühgruppe aushaken und auf die betreffende Schublade klopfen, um die Kaffeesätze aus dem Filter zu entleeren (aufpassen, daß der Filter nicht beschädigt wird);
- Je nach Bedarf einen Filter für 1 oder 2 Kaffees verwenden;
- Den Filter mit der vorgesehenen gemahlenen Kaffeemenge füllen und mit dem Stampfer glattdrücken;
- Eventuell zurückgebliebenes Kaffeepulver vom Filterrand entfernen;

Auf dem Filterrand zurückgebliebenes Kaffeepulver beeinträchtigt das perfekte Schließen zwischen Dichtung und Filter und kann zu Wasser- oder Kaffeesatzverlust führen.

- Den Filterträger in der Brühgruppe fest einhaken;
- Die Tassen unter die Auslauftüllen stellen.

Modell PU (Abb.7)

- Den Ausgabeschalter 3 drücken, um mit der Ausgabe zu beginnen. Wenn die gewünschte Kaffeemenge ausgegeben ist, den Schalter wieder in die Ausgangsposition bringen, um die Ausgabe zu unterbrechen.

Modell ME - PLUS (Abb.7)

- Die gewünschte Kaffeetaste drücken:
  A = 1 Espresso;
  B = 2 Espresso;
  C = 1 Kaffee;
  D = 2 Kaffees.

Die Ausgabe findet automatisch gemäß der vorbestimmten Dosis statt.

Um die Ausgabemenge abzuändern, die Taste **E** (Kontrollampe leuchtet) drücken, um die Dauerbrühung zu aktivieren. Die Taste **E** erneut drücken, um die Ausgabe zu unterbrechen.
Um eine Ausgabe, welche mit den Tasten **A-B-C-D** gestartet wurde, zu unterbrechen, muß dieselbe Taste erneut gedrückt werden.

- Nach Beendigung der Kaffeebrühung muß der Filterträger bis zur neuen Betätigung an der Brühgruppe angeschlossen bleiben.

Während der Ausgabe besonders auf die warmen Bestandteile der Maschine, wie Brühgruppen, Heißwasser- und Dampfauslauflanzen achten. Um Verletzungen zu vermeiden , nie die Hände unter den Brühgruppen und Lanzen lassen, wenn die Maschine in Betrieb ist.

Für einen guten Kaffee ist es wichtig, daß die Mahleinstellung einer Kaffeebrühung zwischen 25-30 Sekunden entspricht. Bei zu großer Mahlung werden helle und leichtere Kaffees mit wenig Creme ausgegeben, während starke und dunkle Kaffees ohne Creme mit einer feineren Mahlung zubereitet werden. Einen wohlschmeckenden Kaffee erhalten Sie mit der richtigen Dosierung (ca. 6 gr.) von gleichmäßig und frisch gemahlenen Kaffeebohnen (dazu ist eine Kaffeemühle mit scharfen Mühlsteinen erforderlich).
Frisch gemahlener Kaffee ist eine grundsätzliche Bedingung für einen guten Kaffee, denn die Bohnen verlieren schnell ihr Aroma und werden ranzig. Deshalb nur die benötigte Menge Kaffeebohnen mahlen.

8.2. Zubereitung von Cappuccino (Abb.9)

- Verwenden Sie einen hohes und schmales Gefäß und füllen Sie es bis zur Hälfte mit Milch;
- Das Gefäß unter die Lanze halten und zwar so, daß die Spritzdüse den Gefäßboden berührt;

- Den Dampfhahn 7 (Abb. 7) öffnen und den Behälter senken bis der Sprüher die Milchoberfläche berührt und die Emulsion erzeugt.
- Den Dampfhahn schließen und die Milch in die Tasse, die schon mit dem Espresso gefüllt ist, einschütten.

Nach Beendigung die Auslauflanze mit einem sauberen Schwamm oder Tuch reinigen um das Antrocknen von Milchresten zu vermeiden. Vorsicht, die Lanze ist heiß und kann Verbrennungen verursachen.
Die maximale Ausgabezeit darf in allen Fällen die 5 Minuten Grenze nicht überschreiten.

8.3. Zubereitung von warmen Getränken

8.3.1. Für die Modelle PU - ME - PLUS

- Die Dampfauslauflanze in das zu erwärmende Getränk eintauchen;
- Den Dampfhahn 7 (Abb.7) stufenweise öffnen; der brodelnde Dampf erwärmt die Flüssigkeit und bringt sie auf die gewünschte Temperatur;
- Dem Dampfhahn schließen, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Nach Beendigung die Auslauflanze mit einem sauberen Schwamm oder Tuch reinigen um das Antrocknen von Milchresten zu vermeiden. Vorsicht, die Lanze ist heiß und kann Verbrennungen verursachen.

8.3.2.Für die Modelle PLUS + TS

Die Maschinenversion verfügt über ein Dampfrohr mit einer Temperatursonde und wird für die Aufwärmung von Flüssigkeiten (z.B. Milch) in Automatik benutzt. Dieser wird zum automatischen Erhitzen von Flüssigkeiten (beispielsweise Milch) eingesetzt; an der vorgesehenen Taste wird das Magnetventil für die Dampfausgabe solange angesprochen bis die eingestellte Temperatur erreicht wurde oder bis die Ausgabe an der manuellen Taste abgebrochen wird. Für das Erhitzen von Flüssigkeit wie folgt vorgehen:

- Dampfstrahler mit der Sonde (TS Vorrichtung) in die Flüssigkeit tauchen.
- Vorher eingestellte Taste 6 an Tastenfeld betätigen (siehe technische Programmierung); Dampf strahlt jetzt aus und erhitzt die Flüssigkeit bis die eingestellte Temperatur erreicht wird. Auf Display erscheint die Nachricht „Dampf". In dieser Phase kann die Funktion an der gleichen Taste entweder abgebrochen werden; oder die Dampfausgabe kann verlängert werden, wenn die Taste gedrückt gehalten wird.

HINWEIS: Da der Dampfstrahler mit Sonde eine Option ist, muss die Funktionstaste und das Tastenfeld auf dem „technischen Niveau" entsprechend programmiert werden.

8.4. Zubereitung von Tee, Kamillentee, usw. .

- Das Gefäß unter die Heißwasserauslauflanze 4 (Abb.3) halten, dann je nach Modell (Abb.7) die Ausgabe aktivieren. Wenn die gewünschte Menge erreicht ist, den Hahn zudrehen (bei den Modellen GREEN ME wird die Ausgabe gemäß der eingegebenen Dosis automatisch gestoppt).

Die elektronisch dosierte Heißwasserausgabe kann durch Druck auf die Taste 6 (Abb.7) im voraus unterbrochen werden.

Für die Einstellung der Dosierungen verweisen wir auf Paragraph 9.

- Das gewünschte Produkt hinzufügen.

Bei enthärtetem Wasser erhalten die Getränke gewöhnlich eine dunklere Färbung; wünscht man eine hellere Färbung, frisches nicht enthärtetes Wasser vom Wassernetz entnehmen und dies wie unter Punkt 8.2. beschrieben erwärmen.

9. PROGRAMMIERUNG

9.1. Teilnehmer Programmierung

9.1.1. Für die Modelle ME: COMPACT - CLUB

Bei den Modellen mit elektronischer Kontrolle kann die Kaffee- und Wasserausgabemenge eingestellt werden.

- Den Filterträger mit dem gemahlenen Kaffee an die zu programmierende Brühgruppe anschließen und die Tasse (oder die Tassen) unter die Kaffeeauslaufrohre stellen;
- Taste E (Abb. 7) an Tastatur an der ersten Gruppe links 5 Sekunden gedrückt halten. Die Lampen der Tasten **E** blinken und zeigen an, dass die Programmierung freigegeben ist.
- Betätigen Sie innerhalb der 5 Sekunden die gewünschte Taste (**A-B-C-D**) und überwachen Sie, dass die Ausgabe erfolgt ist; wenn die ausgegebene Menge mit der gewünschten Menge übereinstimmt, dieselbe Taste erneut drücken; die Ausgabe wird unterbrochen und das Volumen der Dosis automatisch gespeichert.
- Eventuelle weitere Einstellungen mit dem gleichen Vorgang, wie bei den Ausgabetasten von Warmwasser (2 unterschiedliche Dosen) (Abb.7) vornehmen.

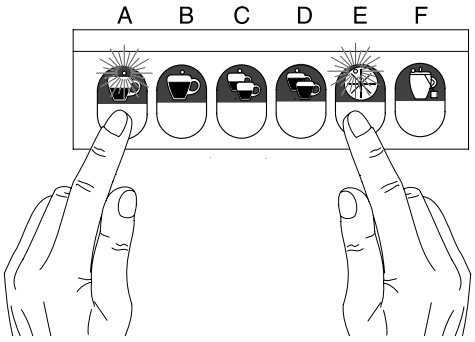
Keine Einstellungen bei Brühgruppen vornehmen, wenn der mit Kaffeepulver gefüllte Filterträger nicht angeschlossen ist und/oder die Tassen nicht unter den Kaffeeauslaufrohren stehen.

Die Einstellungen, die auf der ersten Brühgruppe links vorgenommen werden, gelten auch für alle anderen Brühgruppen. Wenn andere Einstellungen gewünscht werden, muß zuerst die erste Brühgruppe links programmiert werden und dann nach und nach die anderen.

Nachdem die Programmierung erfolgt ist, nehmen Sie die Einstellung erst nach einer Wartezeit von mindestens 5 Sekunden vor.
Die gespeicherten Daten bleiben auch bei einem kompletten Stromausfall im Speicher.

REINIGUNGSZYKLUS

Durch die Funktion REINIGUNGSZYKLUS kann die Reinigung der Kaffee-Ausgabegruppen auf folgender Weise durchgeführt werden:
Die Taste **E** und danach die Taste „erste Dosis“ **A** der Gruppen, die gereinigt werden sollen, andrücken (Die Betätigung der Taste **A** muss innerhalb von 3 Sekunden nach Andrücken der Taste E erfolgen, da man ansonsten in die Programmierung Kaffee- bzw. Teedosis übergeht, wenn diese Funktion freigegeben).
Die visuelle Meldung der in Betrieb stehenden Reinigungsphase erfolgt durch das synchronisierte Aufleuchten von den zwei, den in Folge angedrückten Tasten (**E** und **A**), entsprechenden LED. Das Blinken dieser LED dauert während der ganzen Reinigungsphase.



Die Reinigungsphase erfolgt über sechs entsprechenden Zyklen, die das Elektroventil **EVx** (wobei **x** 1 bzw. 2, je nach der zu reinigenden Gruppe, sein kann) und die **PUMP**E für 7 Sekunden in Betrieb setzten, dann folgt eine Pause von 13 Sekunden, während der **EVx** und **PUMPE** gesperrt sind.

- Der Reinigungszyklus kann für beide Maschinen-Gruppen gleichzeitig gestartet werden.
- Während dem Reinigungszyklus einer Gruppe können die anderen die Kaffee-Ausgaben durchführen.
- Will man den Reinigungszyklus vor dem automatischen Stopp (automatische Wiederholung der sechs Zyklen) unterbrechen, braucht nur eine der Kaffeeausgabetaste der im Reinigungsbetrieb stehender Gruppe angedrückt werden.
- Sollte sich während dem Reinigungszyklus ein Stromausfall (POWER-FAIL) ergeben, wird der Zyklus automatisch annulliert.

Am Ende des Reinigungszyklus geht das System automatisch in den gebrauchsbereiten Zustand über. Der Reinigungszyklus der Maschinengruppen kann so oft wie man will, im Laufe des Tages durchgeführt werden.

9.1.2 Für die Modelle PLUS - PLUS+TS

Programmierung der Dosis: für die Eichung der Kaffee- und Heißwasserausgabemenge gelten die gleichen Vorgänge, die bereits für die Versionen ME beschrieben wurden ME (9.1.1).
Programmierung der Dampftemperatur (Mod. PLUS + TS): die Programmierung der Temperatur des Dampfstrahlers mit Sonde erfolgt per Simulation: auf dem Programmiervorgang wird die gewünschte Temperatur mit einer externen Temperatursonde festgelegt; nachdem diese eingestellt wurde wird die Flüssigkeit bis zur programmierten Temperatur erhitzt.
Programmierung wie folgt vornehmen:

- Dampfstrahler mit Sonde in die Flüssigkeit tauchen. Temperaturmesser in die gleiche Flüssigkeit tauchen und ablesen.
- An der Taste **E** (Bild 7) des Tastenfelds der ersten Gruppe links in die Dosis-Programmierung gehen und die Taste 5 Sekunden gedrückt halten. Die Led der Tasten **E** blinken und zeigen an, dass die Programmierung freigegeben ist.
- Innerhalb von 5 Sekunden die entsprechende Taste (Taste 6 Abb.7) für die Inbetriebnahme des Dampfrohrs drücken. Der Dampf wird über eine Leitung mit der Erwärmung der Flüssigkeit beginnen und die Temperatur erscheint auf die vorher in die Flüssigkeit eingetauchte Sonde.
- Bei Erreichten der gewünschten Temperatur, Taste (Taste 6 Bild 7) neuerlich betätigen. Die Temperatur ist somit eingestellt.

Programmierung der Uhrzeit – Auto ON/OFF (automatisches Ein/Ausschalten): Taste 3 des Tastenfelds der ersten Gruppe links 5 Sekunden gedrückt halten. An Taste **E** Menü bis Uhr/Datum abrollen; an Taste **C** (Bild 7). Um die numerischen Werte der Uhrzeit zu erhöhen bzw. zu vermindern, müssen die Tasten **A** und **B** (Abb. 7) betätigt werden; die eingegebenen Werte müssen dann durch die Taste **E** bestätigt werden.
An den gleichen Tasten werden die Wochentage und das Datum (Tag/Monat/Jahr) eingestellt.

Nach erfolgter Zeitregelung Taste **E** betätigen und automatische Ein- und Ausschaltzeiten der Maschine sowie den wöchentlichen Ruhetag einstellen. Es können tägliche Ein- und Ausschaltzeiten programmiert werden, die für alle Wochentage gelten.

Auf Display erscheinen die Parameter für die Programmierung der automatischen Einschaltung:

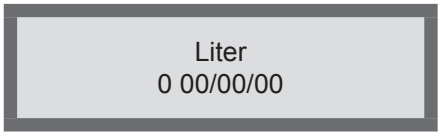
Bei neuerlicher Betätigung der Taste **E** erscheinen auf Display die Parameter für die Programmierung der automatischen Ausschaltung:

Um die numerischen Werte der Uhrzeit zu erhöhen bzw. zu vermindern, müssen die Tasten **A** und **B** (Abb. 7) betätigt werden; die eingegebenen Werte müssen dann durch die Taste E bestätigt werden

Wenn die automatische Ein- und Ausschaltzeit an den Fenstern der Timer nicht eingestellt werden, muss die Maschine an dem Hauptschalter manuell ein- und ausgeschaltet werden.
Bei nochmaliger Betätigung der Taste **E** kann der wöchentliche Ruhetag eingestellt werden (es ist nur ein Ruhetag vorgesehen).
Auf Display erscheint

An den Tasten **A** und **B** (Bild 7) rollen die Wochentage ab; der Ruhetag kann an Taste E bestätigt werden, andernfalls wird kein Ruhetag programmiert.

Ablesung des Verbrauchs, Liter, Wartung: nach dem Menü Timereinstellung, erscheinen bei Betätigung der Taste **E** die Zählerablesung; an Taste **C** erscheint das Untermenü.
Auf Display erscheint

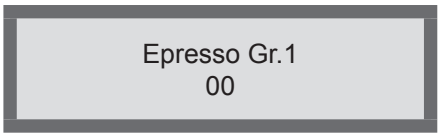


Es erscheint die bis zu diesem Zeitpunkt verbrauchte Wassermenge in Litern und das Datum der letzten Filterwartung.

An Taste **E** geht es auf das nächste Bild über:
Auf Display erscheint

Es erscheinen die bis zu diesem Zeitpunkt erfolgte Zyklusanzahl und das Datum des letzten Wartungsalarmnachricht für die ausgegebenen Kaffeeportionen.
An Taste **E** geht es auf das nächste Bild über:
Auf Display erscheint

Es erscheint die bis zu diesem Zeitpunkt ausgegebene gesamte Kaffeemenge; bei Doppelausgabe wird nur eine Kaffeeportion gezählt.
An Taste **E** geht es auf das nächste Bild über:
Auf Display erscheint



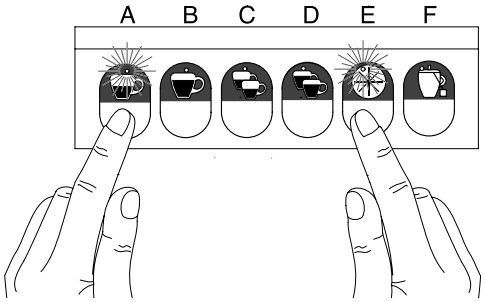
Es erscheinen die bis zu diesem Zeitpunkt erfolge gesamte Ausgabemenge der Espressokaffees der ersten Gruppe. Weiterhin werden an Taste **E** für jeden Kaffeetyp aus jeder Gruppe die Gesamtmengen angezeigt. (Espresso, Kaffee, 2 Espresso, 2 Kaffee kontinuierlich).
Weiterhin kann an jeder Taste die Ablesung der Teemengen erfolgen (1 gr, 2 gr., 3 gr.).
Bei neuerlicher Betätigung der Taste **E** wird das Programmierungsmenü verlassen.

9.2 Technische Programmierung

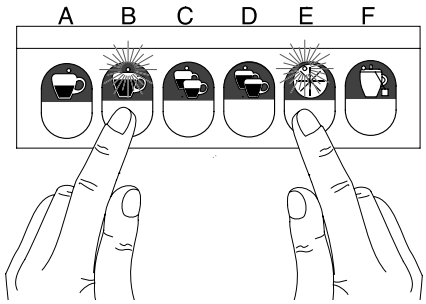
9.2.1. Für die Modelle ME: COMPACT - CLUB

9.2.1.1 Wahl der Sensibilität der Niveausonde
Es besteht die Möglichkeit die Sensibilität der Niveausonde (NIEDRIGE, MITTLERE, HOHE) direkt über die Tastatur folgendermaßen einzustellen:

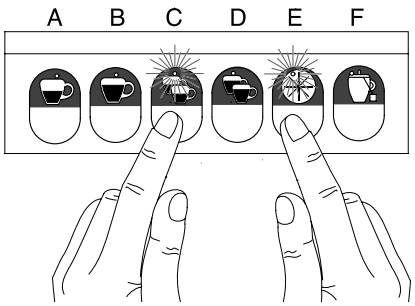
●NIEDRIGE Sensibilität (200Kohm):
Vom OFF-Zustand muss die Maschine durch ein gleichzeitiges Andrücken der Tasten **A** und **E** gespeist werden. Die korrekte Wahl der Sensibilität wird durch das Aufleuchten der entsprechenden LED angezeigt. Das System aus- und wieder einschalten, um dem normalen Maschinenbetrieb wieder herzustellen.



● MITTLERE Sensibilität (400Kohm):
Vom OFF-Zustand muss die Maschine durch ein gleichzeitiges Andrücken der Tasten **B** und **E** gespeist werden. Die korrekte Wahl der Sensibilität wird durch das Aufleuchten der entsprechenden LED angezeigt. Das System aus- und wieder einschalten, um dem normalen Maschinenbetrieb wieder herzustellen.



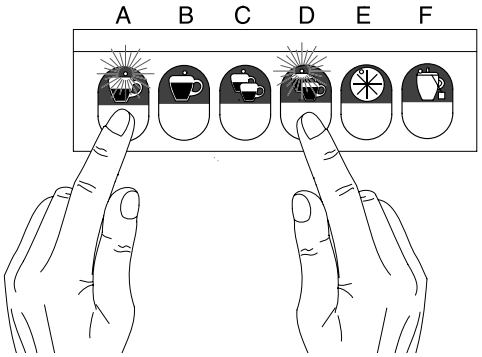
● HOHE Sensibilität (1Mohm):
Vom OFF-Zustand muss die Maschine durch ein gleichzeitiges Andrücken der Tasten **C** und **E** gespeist werden. Die korrekte Wahl der Sensibilität wird durch das Aufleuchten der entsprechenden LED angezeigt. Das System aus- und wieder einschalten, um dem normalen Maschinenbetrieb wieder herzustellen.



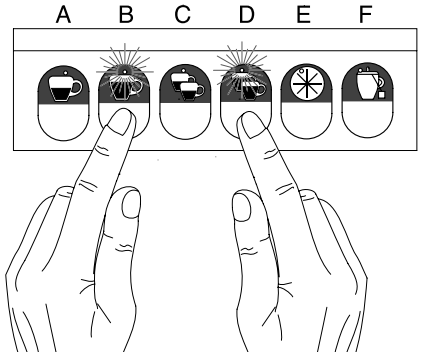
9.2.1.2 Wahl Time-out der Aufladung

Der Time-out (Optionen 120, 180, 240 Sekunden) kann direkt über die Tastatur folgendermaßen eingestellt werden:

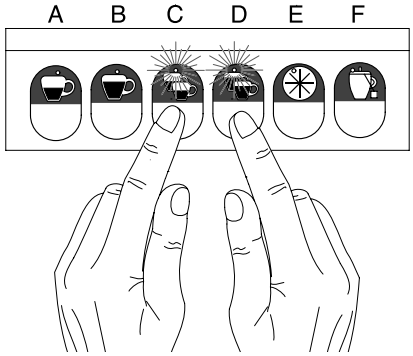
●Time-out 120 Sekunden:
Vom OFF-Zustand muss die Maschine durch ein gleichzeitiges Andrücken der Tasten **A** und **D** gespeist werden. Die korrekte Wahl der Sensibilität wird durch das Aufleuchten der entsprechenden LED angezeigt. Das System aus- und wieder einschalten, um dem normalen Maschinenbetrieb wieder herzustellen. .



● Time-out 180 Sekunden:
Vom OFF-Zustand muss die Maschine durch ein gleichzeitiges Andrücken der Tasten **B** und **D** gespeist werden. Die korrekte Wahl der Sensibilität wird durch das Aufleuchten der entsprechenden LED angezeigt. Das System aus- und wieder einschalten, um dem normalen Maschinenbetrieb wieder herzustellen.



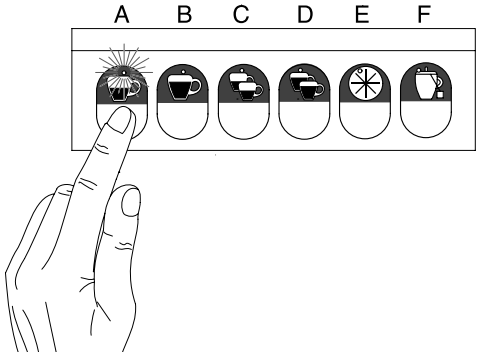
● Time-out 240 Sekunden:
Vom OFF-Zustand muss die Maschine durch ein gleichzeitiges Andrücken der Tasten **C** und **D** gespeist werden. Die korrekte Wahl der Sensibilität wird durch das Aufleuchten der entsprechenden LED angezeigt. Das System aus- und wieder einschalten, um dem normalen Maschinenbetrieb wieder herzustellen.



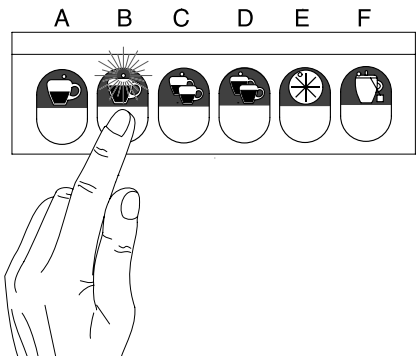
9.2.1.3 Freigabe/Sperrung der Dosenprogrammierung

Die Funktion PROGRAMMIERUNG kann direkt über die Tastatur folgendermaßen freigegeben bzw. gesperrt werden:

- Freigabe der Programmierungsfunktion:
  Vom OFF-Zustand muss die Maschine durch das Andrücken der Taste **A** gespeist werden. Das Aufleuchten der entsprechenden LED meldet die Freigabe zur Programmierung. Das System aus- und wieder einschalten, um dem normalen Maschinenbetrieb wieder herzustellen.



- Sperrung der Programmierungsfunktion:
  Vom OFF-Zustand muss die Maschine durch das Andrücken der Taste **B** gespeist werden. Das Aufleuchten der entsprechenden LED meldet die Sperrung der Programmierung. Das System aus- und wieder einschalten, um dem normalen Maschinenbetrieb wieder herzustellen.



9.2.1.4. Alarmanzeige

Time out Pegelstand (Auffüllung) im Heizkessel
Immer wenn die Pegelsonde bemerkt, dass Wasser fehlt (freiliegende Sonde), wird das die Auffüllphase eingeleitet (EVCAR + PUMPE), und der Mikroschalter aktiviert den internen Timer für die Dauer dieser Phase.

Wenn EVCAR + PUMPE kontinuierlich länger laufen, als das mit WIZARD oder mit der TECHNISCHEN PROGRAMMIERUNG eingestellte Time-out (x Sekunden), werden sämtliche Funktionen der Zuteilung abgeschaltet. Die Tastaturen werden gesperrt und alle Schalter verlieren ihre Funktionen.
Alle Leuchtdioden auf der Knopftafel beginnen zu blinken (½ ON, ½ OFF) und zeigen an, dass der Betrieb in eine Alarmphase gerät.

Um den Alarmzustand zu verlassen, ist ein Power OFF/ON der Maschine (Aus- und Einschalten) nötig.

9.2.1.5. Die Impulse des volumetrischen Zählers fehlen (5 Sekunden)

Nachdem ein Kaffeezyklus mit volumetrischem Zähler eingeschaltet wurde (Evx +Pumpe sowohl bei der Ausgabe- als in der Programmierungsphase), überprüft die Zuteilung die korrekte Funktion des volumetrischen Zählers über die Erkennung der Impulse, die vom Mikroschalter gesendet werden.

Werden mehr als 5 Sekunden lang keine Impulse erkannt, beginnt die LED der gewählten Dosis zu blinken (½ ON, ½ OFF).

Werden 1 Minute (Time-out volumetrischer Zähler) lang keine Impulse vom volumetrischem Zähler gesendet, wird die laufende Dosis automatisch unterbrochen.

9.2.2 Für die Modelle PLUS - PLUS+TS

Bei Eingreifen in die Programmierung TECHNISCHES NIVEAU können besondere Parameter oder Funktionen programmiert werden.
Für den Vorgang TECHNISCHES NIVEAU muss die Maschine auf OFF geschaltet sein: Taste E gedrückt halten und sofort danach die Taste **C** an Tastenfeld der ersten Gruppe links (Ausgang aus OFF Taste **C** betätigen). Alle Maschinenfunktion sind jetzt deaktiviert und es kann nur das technische Eingriffsniveau wie später beschrieben, erreicht werden.

Hinweis: Der Programmierzugang des TECHNISCHEN NIVEAUS und die Programmiervorgänge können nur von dem Tastenfeld der ersten Gruppe links vorgenommen werden.

Nachdem Taste **E** ca. 10 Sekunden gedrückt gehalten wird, erscheint das Menü für die technische Programmierung.
Auf Display erscheint Paßwort, welches von dem Techniker an den Tasten der ersten beiden Gruppen von links eingegeben werden muss.

Jetzt erfolgt der Zugang zum ersten technischen Parameter:
Auf Display erscheint

Sprache
- - - - -

An den Tasten **A** und **B** rollen die Sprachen, die gewählt werden können, ab: italienisch, französisch, englisch, spanisch, deutsch, die an Taste **E** bestätigt werden müssen; danach geht es zum nächsten Parameter über.
Auf Display erscheint

Name
- - - - -

Es kann ein wahlweise ein Kundenname eingestellt werden, der in Stand-by auf dem Maschinendisplay stehen bleibt; An den Tasten **A** und **B** werden die gewünschten Buchstaben selektiert und an Bestätigungstaste **C** erscheint der nächste Buchstabe.

Bei Betätigung der Taste **E** geht es zum nächsten Menü.
Auf Display erscheint

K.Dienst Tel.
- - - - -

Es besteht die Möglichkeit Telefonnummern zu speichern, die in Alarmfällen erscheinen. An den Tasten **A** und **B** werden die betreffenden Zahlen selektiert und an Taste C bestätigt.
An Taste **E** geht es zum nächsten Menü über.
Auf Display erscheint

Tastatur
Esp. Caf. 2esp. 2caf

Es besteht die Möglichkeit das Tastenfeld, welches für alle Gruppen zuständig ist, einzustellen. An den Tasten **A** und **B** wird der Typ selektiert und an Taste **E** bestätigt; danach geht es zum nächsten Menü über.
Auf Display erscheint

Dosen Programm.
BEFAEHIGT/UNBEFAEHIGT

An den Tasten **A** und **B** kann die Dosier-Programmierung aktiviert oder deaktiviert und an Taste **E** bestätigt werden; danach geht es zum nächsten Menü über.
Auf Display erscheint

Dauerlauf Taste
BEFAEHIGT/UNBEFAEHIGT

An den Tasten **A** und **B** wird die kontinuierliche Dosisausgabe aktiviert oder deaktiviert und an Taste **E** bestätigt; danach geht es zum nächsten Menü über.
Auf Display erscheint

gemischt.Wasser
YA/NEIN

An den Tasten **A** und **B** kann die Mischfunktion für Heißwasser aktiviert oder deaktiviert mit der Pumpe Zündung werden
An Taste **E** bestätigen und zum nächsten Menü übergehen
Auf Display erscheint

Dampfrohr Gr.

Dieser Parameter ist Default auf 0 eingestellt und wird nur bei Maschinen mit Dampfstrahler und Sonde (TS) geändert, damit die Taste 6 (Bild 7) an einem der Tastenfelder für die Aktivierung der TS-Vorrichtung genutzt werden kann.
Die einstellbaren Parameter sind folgende:

0 normaler Betrieb ohne TS
1 Betrieb der Taste 6 (Bild 7) des Tastenfeldes der ersten Gruppe von links.
2 Betrieb der Taste 6 (Bild 7) des Tastenfeldes der zweiten Gruppe von links
3 Betrieb der Taste 6 (Bild 7) des Tastenfeldes der dritten Gruppe von links

An Taste **E** bestätigen und zum nächsten Menü übergehen.
Auf Display erscheint

Pre-Infusion BEFAEHIGT/UNBEFAEHIGT

An den Tasten **A** und **B** wird die vorherige Infusion aktiviert oder deaktiviert.
Bei Aktivierung, Taste **E** betätigen; es erscheinen für jeden Kaffeetyp die Parameter der ON- und Off-Einstellung für die vorherige Fusion; an den Tasten **A** und **B** werden die Werte eingegeben.
An Taste **E** wird zum nächsten Menü übergegangen.
Auf Display erscheint

Sensibilitaet - - - - - - -

An den Tasten **A** und **B** kann die Sensibilität des Wasserstands gewählt werden.
Diese Regelung wird je nach dem Gehalt der Mineralsalze im Leitungswasser geregelt. Bei Wasser, welches arm an Mineralsalzen ist, muss das Sensibilitätsniveau auf einer hohen Stufe stehen; wenn das Wasser reich an Mineralsalzen ist, muss das Sensibilitätsniveau auf einer niedrigen Stufe eingestellt werden.

Sensibilität LOW	150kWΩ (niedrig)
Sensibilität MID	400KWΩ (mittel)
Sensibilität HIGH	1MWΩ (hoch)

An Taste **E** bestätigen und zum nächsten Menü übergehen.
Auf Display erscheint

Service Zyklen - - - - - - -

An den Tasten **A** und **B** werden die ausführbaren Zyklen eingestellt (freigegebene Ausgaben).

Wo ---- Kann eine Zahl von 0000 bis 99000 zu stufen von 1000 bedeuten
Wann ---- ist 0000 Funktion ist ausgeschaltet

An Taste **E** bestätigen und zum nächsten Menü übergehen.
Auf Display erscheint

Temperatur °C/°F

An den Tasten **A** und **B** wird die Temperatur in °C oder °F Graden eingestellt. An Taste **E** bestätigen und zum nächsten Menü übergehen.
Auf Display erscheint

Kessel Temperat. - - - -

Die Temperatureinstellung im Sieder erfolgt mittels einer Temperatursonde.
Durch die Betätigung der Tasten **A** und **B** kann die gewünschte Temperatur mit verschiedenen Varianten von 80 bis 120°C eingestellt werden.
An Taste **E** bestätigen und zum nächsten Menü übergehen.
Auf Display erscheint

Auffuell. T-Out - - - -

An den Tasten **A** und **B** wird der Takt der maximalen kontinuierlichen Pumpenbetriebszeit eingestellt. Sollte die Pumpenbetriebszeit überschritten werden, stellt sich die Maschine auf Alarmmeldung.
Hinweis: Die eingestellt Default-Zeit beträgt 120 Sek.; diese Zeit sollte nicht überschritten werden, weil Pumpe sonst heißlaufen könnte.
Nachdem der Wert eingegeben wurde, an Taste **E** bestätigen und zum nächsten Menü übergehen.
Auf Display erscheint

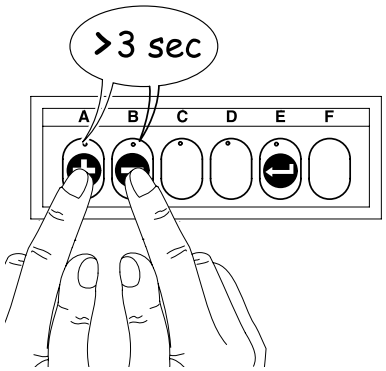
Wasser Filter - - - -

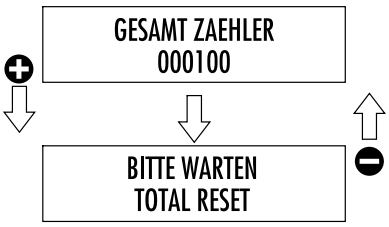
An den Tasten **A** und **B** wird die Litermenge des Enthärtefilters eingestellt; Bereich Liter von 0 ÷ 5000.
An Taste **E** bestätigen und gleichzeitig das Menü der technischen Programmierung verlassen.

Hinweis: Nachdem das Menü der technischen Programmierung abgerufen wurde, müssen bei Verlassen alle Menüs an der Taste E abgerollt werden.

9.2.2.1 Nullstellung der Ausgaben, Wartungsalarm Modelle PLUS

Wenn auf Display Service erscheint, bedeutet dies, dass der eingestellte Wert der ausführbaren Vorgänge im TECHNISCHEN NIVEAU überschritten wurde (Ausgegebene Kaffees).
Diese Nachricht kann genullt werden, wenn die Tasten **A** und **B** gleichzeitig betätigt werden und die Maschine gespeist wird.
Auf Display wird jetzt der Rückstell-Vorgang angezeigt.





9.2.2.2. Nullstellung der Liter, Filterwechsel

Wenn auf dem Display die Anzeige (Abb.1) erscheint, bedeutet dies, dass die Liter, die der Filter reinigt und in der TECHNISCHEN PROGRAMMIERUNG eingestellt wurden, überschritten sind.

Um diese Anzeige auf Null zu stellen, genügt es die Maschine zu speisen, indem gleichzeitig die Tasten **C** und **E** (1. Gruppe) gedrückt werden.

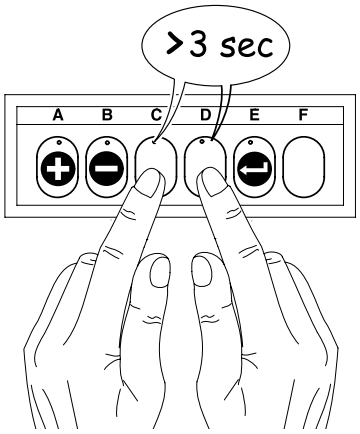
Nun zeigt das Display die Vorgänge des Reset an. (Abb.II)

Warten, bis die Zuteilung auf idle-on zurückkehrt.

Das Display kehrt zur Anfangseinstellung zurück. (Abb.III)

Mit diesem Verfahren werden die Liter auf Null gestellt und die Anzeige “Change H2O Filter” “eliminiert”.

I° BITTE WAEHLEN
FILTER WECHASLEN



II° RESET WASSERFILT
ZAEHLER WARTEN

III° BITTE WAEHLEN
PROMAC SPA

9.2.2.3 Kurzschluss oder Überhitzung der Temperatursonde im Sieder (Mod. Plus)

Sollte ein Kurzschluss der Temperatursonde im Sieder ausgelöst worden sein oder die Temperatur 5 Sekunden lang höher sein als vorgeschrieben, wird ein Alarmsignal ausgelöst und alle LED Schalten sich ein und blinken.

Die Alarmgrenze beträgt 140°C.

Die Heizvorgang wird abgebrochen und die Tasten werden deaktiviert und alle Led am Tastenfeld blinken.

Auf dem blinkenden Display erscheint:

Alarm
Kessel Temperat.

Der Alarm bricht erst ab, wenn sich die Temperatur auf die akzeptierbaren Werte gestellt hat.
Maschine ausschalten (OFF) und Nachricht verschwindet.

9.2.2.4 Temperatursonde des Sieders nicht zugeschaltet oder unterbrochen (Mod. Plus)

Sollte die Temperatursonde des Sieders nicht zugeschaltet oder unterbrochen sein und eine Temperatur um 0°C auslösen, wird innerhalb von 5 Sekunden ein Alarm ausgelöst und alle LED an Tastenfeld blinken.

Der Heizvorgang wird abgebrochen, alle Tasten des Tastenfeldes werden deaktiviert und Led blinken.

Auf dem blinkenden Display erscheint:

n/angeschl.Sonde

Der Alarm bricht ab, wenn sich die Temperatur auf die akzeptierbaren Werte gestellt hat.
Maschine ausschalten (OFF) und Nachricht verschwindet.

10. WARTUNG

Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschalteter und abgekühlter Maschine vorgenommen und der Stecker muß immer herausgezogen werden. Bestimmte Arbeiten können jedoch nur ausgeführt werden, wenn die Maschine in Betrieb ist.

Für die Säuberung der Maschine keine Metall- oder Schmirgelwerkzeuge wie Metallwolle, Metallbürsten, Nadeln, usw. und Reinigungs-mittel verwenden, sondern nur einen feuchten Lappen oder Schwamm.

Wo verlangt, sollten spezielle Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen verwendet werden, die in Fachgeschäften erhältlich sind.

10.1. Tägliche Wartung (Abb.10)

Ein sauberes Tuch oder einen Schwamm (wenn möglich aus Leinen oder Baumwolle) verwenden.

- Das Gehäuse sorgfältig reinigen. Für die Reinigung der Edelstahlteile in Satinierrichtung wischen.
- Die Druck- und Heißwasserauslauflanzen reinigen, die Spritzdüsen überprüfen und eventuell von Wasserstein befreien (Bei der Reinigung die Spritz-düsen nicht verformen oder beschädigen).
- Die Sprühköpfe und die Dichtungen der Ausgabebaugruppen unter Verwendung der entsprechenden mitgelieferten Bürste reinigen.
- Die Filterhalterungen entfernen, der Filter und die Klammer zur Befestigung des Filters ausbauen, mit der Bürste die Verkrustungen aus Kaffee entfernen und alle Teile unter warmem Wasser spülen, um die Fettablagerungen zu lösen.

10.2. Wöchentliche Wartung

Die Maschine muß unter Druck stehen.

- Den Blindfilter auf den Filterträger montieren, einen Löffel Reinigungspulver für Kaffeemaschinen einfüllen und den Filterträger an die Brühgruppe anschließen, die gesäubert werden muß.
- Die Kaffeetaste der Brühgruppe ca. 30 Sekunden drücken.
- Die Ausgabe mehrfach aus- und wieder einschalten, bis klares Wasser aus dem Ablaßröhrchen der Gruppe ausfließt.
- Den Filterträger entfernen, den Blindfilter herausnehmen und einen normalen Filter montieren. Den Filterträger wieder an die Brühgruppe anschließen und die Ausgabe mehrmals unterbrechen und aktivieren um die Brühgruppe zu spülen.
- Einen Kaffee vorbereiten um einen eventuellen unangenehmen Beigeschmack zu verhindern.

Waschzyklus (Mod. PLUS)

Der Waschzyklus dient dazu, die Brühgruppen zu reinigen, dabei geht man wie folgt vor:
Die Dauertaste E und anschließend die Taste A für die erste Dosis der Gruppe, die gereinigt werden soll, drücken.

Auf dem Display erscheint eine Anzeige (wenn es das Modell vorsieht).

GROUPE REINIGUNG

Es werden 5 Waschdurchgänge ausgeführt, die sich so zusammenstellen:
7 Sekunden Ausgabe und 3 Sekunden Pause.

Die PLUS-Version hat 10 Zyklen.

Modell CLUB PU/S

Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschalteter und abgekühlter Maschine vorgenommen und der Stecker muß immer herausgezogen werden.

- Den Deckel des Wasserbehälters entfernen;
- Die Luftfalle **C** und den Wasserenthärter **A** (Abb.8) entfernen;
- Den Wasserbehälter herausnehmen, entleeren und reinigen;
- Den Wasserbehälter gut ausspülen und wieder montieren;
- Die Luftfalle und den Wasserenthärter wieder montieren;
- Den Behälter mit sauberem Wasser füllen und den Deckel schließen.

Wenn sich die Luftfalle nicht an der richtigen Stelle befindet, kann die Maschine sich nicht aufheizen und einen eventuellen Wassermangel im Behälter nicht richtig anzeigen.

Reinigung von Filtern und Duschen (Abb.11)

Diese Arbeit muß bei ausgeschalteter und abgekühlter Maschine vorgenommen werden

- Vier Beutel m. Waschpulver (Kodex **69000124**) in einem Nirostastahlgefäss oder Kunststoff, Glas in einem Liter kochendem Wasser auflösen. **WICHTIG IST, DASS DAS GEFÄSS NICHT AUS ALUMINIUM ODER EISEN IST.**
- Filter ausbauen und mit den Filterhaltern mindestens 20/30 Minuten (besser eine Nacht) in diese Lösung legen.
- Danach aus der Reinigungslösung entfernen und gut mit fließendem Wasser nachspülen.
- Das Tassenstützgitter (Abb.11) entfernen, die darunter liegende Wasserauffangschale herausnehmen und reinigen.
- Die Abflußwanne kontrollieren und reinigen; den eventuellen Satzschlamm mit einem Teelöffel entfernen.

10.3. Periodische Wartungen und Reparaturen

Die während der Wartung / Reparatur eingesetzten Teile müssen die Beibehaltung der für das Gerät vorgesehenen Hygiene- und Sicherheitserfordernisse gewährleisten. Die Original-Ersatzteile bieten diese Garantie.

Nach einer Reparatur oder Auswechslung von Bauteilen, die in Kontakt mit Wasser und Lebensmittel kommen, muss der für die Installation und erste Inbetriebnahme erklärter Vorgang wiederholt werden.

10.3.1. Wechsel des Kesselwassers Modell CLUB PU - ME (Abb.12)

Der Austausch muß durch Fachpersonal ausgeführt werden.

- Die Maschine ausschalten und abwarten, bis im Kessel kein Druck mehr vorhanden ist (der Zeiger des Manometers muß auf “0“ stehen);
- Den Gummischlauch in den Gummihalterstutzen (3) stecken. (Abb.12)
- Den Stutzen (2) mit dem Schlüssel (1) festhalten und den Gummihalterstutzen (3) lockern.
- Das Wasser völlig abfließen lassen, dann den Verschluss (3) schließen und den Gummischlauch entfernen.
- Nun den Kessel wieder auffüllen (siehe Paragraph 7.3).

10.3.2.Wechsel des Kesselwassers Modelle ME (CLUB ME ausgeschlossen).

Diese Arbeit muß durchgeführt werden, wenn die Maschine unter Druck steht.

- Durch Druck auf die Ausgabetaste 6 (Abb.7) läuft das Wasser aus dem Heizkessel;
- Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, um einen ausreichenden Wasseraustausch zu ermöglichen;
- Abwarten bis der richtige Betriebsdruck erreicht wird (die Nadel des Manometers Abb. 7 befindet sich auf dem grünen Feld) bevor ein Kaffee zu bereitet wird.

10.3.3. Regenerierung (Abb.13)

Modell CLUB PU/S

Diese Arbeit muß bei ausgeschalteter und abgekühlter Maschine vorgenommen und der Stecker muß immer herausgezogen werden.

Der sich im Wasserbehälter befindliche Enthärter muß nach dem Verbrauch von 15 Litern Wasser (errechnet auf Grund von Proben mit Wasserhärte von 35° f.H.), oder wenigstens einmal im Monat, regeneriert werden.

- Eine Salzsole in einem Wasserglas mit 3 Teelöffeln Salz (das Salz muß sich gut aufgelöst haben) vorbereiten;
- Den Wasserbehälter entleeren wie unter Punkt 10.2 beschrieben;
- Den Wasserenthärter 1 (Abb.13) aus dem Gummischlauch 2 herausnehmen und umdrehen;
- Die vorbereitete Salzsole in den Filter gießen und durch den Harz frei ablaufen lassen;
- Ungefähr 5 Minuten abwarten, den Wasserenthärter zum Nachspülen unter fließendes Wasser halten. Sobald das aus dem Wasserenthärter fließende Wasser nicht mehr salzig ist, sind die Harze regeneriert und der Wasserenthärter ist wieder einsatzfähig;
- Den Wasserenthärter wieder mit dem Gummischlauch verbinden und im Behälter anbringen;
- Zur Inbetriebnahme der Maschine nach der Regenerierung den Angaben unter Paragraph 7.3 folgen.

Wasserenthärter DP8 - DP12

Die Regenerierung des Wasserenthärters muß termingerecht gemäß der nachfolgenden Tabelle erfolgen:

DP8

nr.1 Regenerierung pro Monat bei 500 Kaffees/Tag
nr.2 Regenerierungen pro Monat (n°1 alle 15 Tage) bei 1000 Kaffees/Tag

DP12

nr.1 Regenerierung pro Monat bei 1000 Kaffees/Tag
nr.2 Regenerierungen pro Monat (N°1 alle 15 Tage) bei 2000 Kaffees/Tag

Diese Tabelle wurde für eine Wasserhärte von 25 Grad französische Härte aufgestellt.

Für den Gebrauch beiliegende Anweisung beachten.

Falls eine Entzunderung erforderlich sein sollte, dürfen nur Spezialprodukte für Teile, die in Kontakt mit Wasser für den menschlichen Gebrauch geeignet sind, verwendet werden, wobei die Anweisungen des Herstellers streng beachtet werden müssen.

11. AUSSER BETRIEB SETZEN

A - Zeitweilig

- Die Maschine reinigen und die Wartung ausführen;
- Das Speisekabel aufrollen und mit einem Klebeband an der Maschine befestigen;
- Die Maschine zudecken, an einem trockenen und vor Witterungseinflüssen geschützten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern oder unbefähigten Personen lagern.

Nur ein Fachmann sollte die Maschine von den Versorgungsnetzen abtrennen.

B - Endgültig

- Gehen Sie wie unter Punkt A beschrieben vor. Darüber hinaus sollten Sie das Speisekabel durchschneiden, die Maschine mit Karton, Polystyrol oder anderem Material verpacken und diese laut den geltenden Bestimmungen entsorgen.

12. STÖRUNGEN UND MÖGLICHE ABHILFE

Kontrollen, die durch den Benutzer ausgeführt werden können.Dafür den Stecker aus der Steckdose entfernen.Bei allen anderen Störungen oder nicht aufgeführten Schwierigkeiten, den Netzstecker ziehen und nicht versuchen, den Schaden selbst zu beheben. Wenden Sie sich direkt an ausgebildetes Fachpersonal.

A) Die Maschine geht nicht an:

- *Prüfen Sie, ob der Stecker in der Steckdose steckt;*
- *Versichern Sie sich, daß der Strom nicht ausgefallen ist und daß der Leitungsschutzschalter und der Hauptschalter eingeschaltet sind;*
- *Kontrollieren Sie den Zustand Stecker und das Kabel. Im Falle eines Defekts wenden Sie sich sofort zum Austausch an das zuständige Fachpersonal.*

B) Wasser unter der Maschine:

- *Vergewissern Sie sich, daß Ablauf der Wasserauffangwanne nicht verstopft ist;*

C) Langsame Brühung:

- *Den Zustand von Filtern und Duschen überprüfen.*
- *Kontrollieren, ob der Kaffee zu fein gemahlen ist.*

D) Unregelmäßige Dampfausgabe:

- *Vergewissern Sie sich, daß die Spritzdüsen der Auslauflanze nicht verstopft sind;*

IT ITALIANO 12-31

FR FRANCAIS 33-51

DE DEUTSCH 52-71

EN ENGLISH 72-91

ES ESPAÑOL 92-111

PT PORTUGUÊS 112-131

SCHEMI ELETTRICI
SCHEMAS ELECTRIQUES
SCHALTPLANE
WIRING DIAGRAMS 132-140
ESQUEMAS ELECTRICOS
ESQUEMAS ELÉTRICOS

SCHEMI IDRAULICI
SCHÉMAS HYDRAULIQUES
HYDRAULIKPLÄNE
HYDRAULIC DIAGRAMS 141-147
ESQUEMAS HIDRÁULICOS
ESQUEMAS HIDRÁULICOS

The operations marked with this symbol are to be undertaken exclusively by an installation technician

The operations marked with this symbol are to be undertaken by the user.

EN ENGLISH

CONTENTS

Machine identification data 73
1. General safety rules 73
2. Description 74
2.1. Specifications and composition 74
2.2. Machine equipment 75
2.3. Mechanical protective devices 75
2.4. Electric safety devices 75
2.5. Aerial noise 75
2.6. Vibrations 75
3. Technical data 75
3.1. Dimensions and weights 75
4. Use 76
4.1. Precautionary measures 76
5. Transport 76
5.1. Packaging 76
5.2. Inspection on receipt 76
6. Installation 77
6.1.Connections to be made by the user 77
6.1.1. Water and gas supply 77
6.1.2. Electric supply 77
6.2. Preliminary operations 78
6.3. Installation and first-time start-up 78
7. Setting up 78
7.1. Controls 78
7.2. Control instruments 79
7.3. Starting up 79
8. Use 80
8.1. Preparing coffee 80
8.2. Preparing cappuccino 80
8.3. . Warming a beverage 81
8.3.1. For PU - ME - PLUS models 81
8.3.2. For PLUS + TS models 81
8.4. Preparing tea, camomile, etc. 81
9. Programming 81
9.1. User programming 81
9.1.1. For ME-COMPACT-CLUB models 81
9.1.2. For PLUS - PLUS+TS models 82
9.2.Technical programming 84
9.2.1. For ME-COMPACT-CLUB models 84
9.2.1.1. Selection of the water level probe sensitivity mode 84
9.2.1.2. Selection of fill-up time-out 84
9.2.1.3. Activation / deactivation of the dose programming function 85
9.2.1.4. Alarm signalling 85
9.2.1.5. Absence of pulses of volumetric counter 85
9.2.2. For PLUS - PLUS + TS models 86
9.2.2.1. PLUS Model maintenance warning system, consumption resetting 88
9.2.2.2. Setting litres to zero, filter replacement 88
9.2.2.3. Boiler temperature probe short circuit / overheating (PLUS Mod.) 88
9.2.2.4. Disconnected / interrupted boiler probe temperature (PLUS Mod.) 88
10. Maintenance 89
10.1. Daily 89
10.2. Weekly 89
10.3. Regular-interval maintenance and repairs 90
10.3.1. Renewal of water n the boiler mod.CLUB PU - ME 90
10.3.2. Renewing the water in the boiler mod.ME 90
10.3.3. Regeneration 90
11. Stopping the machine 91
12. Troubleshooting and possible remedies 91

NAME: **Coffee machine**

VERSIONS: **GREEN PLUS 2/3 Groups**
GREEN PLUS + TS 2/3 Groups
GREEN PU 2/3 Groups
GREEN COMPACT ME - PU 2 Groups
CLUB ME - PU - PU/S

The label illustrated on the EC declaration of conformity of this instruction manual corresponds to the identification label placed on the machine Fig. 2.

Label identification (Fig.1):

1 Manufacturer
2 Model and version
3 Voltage
4 EC conformity mark
5 Serial number
6 Pin
7 Machine total absorption
8 Motor power
9 Max. boiler pressure / Max. static pressure
10 Heating element power
11 Frequency
12 Conformity marks
13 Year of manufacture

Symbols

Warning signal. The instructions which refer to this signal must be followed with great care in order to avoid accidents or damage to the machine.

This manual is an integral and essential part of the product and must be delivered to the user. The warnings contained in it must be read carefully, as they supply important indications relating to the safety of installation, use and maintenance. Keep this manual for future reference.

1. GENERAL SAFETY RULES

- Don't leave the packing elements (plastic bags, expanded polystyrene, nails, cardboard, etc.) within the reach of children, as these elements are potential sources of danger.
- Check that the data on the machine corresponds to that of the electrical supply network, before connecting the equipment.
- Adaptors, multiple sockets and /or extensions must not be used.
- When in doubt, request a detailed diagram of the supplied power from a qualified electrician.

  The power supply must be provided with the following safety devices:

  - efficient earthing connection;

  - section of conductors suitable for absorption capacity

  - efficient earthing leakage protection circuit breaker.
- Install the machine on a water repellent surface (laminate, steel, ceramic, etc.) away from heat sources (oven, cooking stove, fireplace, etc.) and in conditions in which the temperature may not go below 5°C. KEEP WARM.
- Do not leave the machine exposed to environmental elements or place them in damp rooms such as bathrooms.
- Do not obstruct the suction or dispersion grilles and do not cover with cloths, etc.
- Keep the packed machine in a dry place, not exposed to environmental elements and in conditions in which the temperature does not go below 5°C.
- Do not stack more than three items of the same kind.
- Do not place heavy items on the packaging.
- In an emergency, such as fire, unusual noise, overheating, etc., take immediate action, disconnect the power and close gas and water taps.
- Only use original spare parts in order to avoid compromising the safety and proper functioning of the machine.
- The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- Children being supervised to not play with the appliance.

Improper installation can cause damage to people, animals and things for which the manufacturer cannot be considered responsible

2. DESCRIPTION

The machines have been designed to prepare espresso coffee and hot beverages.
A positive-displacement pump inside the machine powers the heater in which the water is heated. By pressing the appropriate buttons, water is supplied to the spouts in the form of hot water or steam, according to needs.

Model CLUB PU/S has an incorporated water-tank and does not, therefore, need to be connected to the waterworks. A water-softener inside the tank softens the water, filtering the calcium salts in it.

The machine consists of a steel supporting structure on which the mechanical and electrical components are fitted. These are completely covered with panels in varnished steel and stainless steel.

The beverages are dispensed at the front of the machine, where all the buttons, control devices and dispensers are to be found.
There is a cup-warming plate on the top of the machine.

2.1. Specifications and composition (Fig.3)

		A	B	C	D	E	F	G
CLUB PU		ok	-	1	1	1	-	-
CLUB ME		-	ok	1	1	1	-	-
CLUB PU/S	*	ok	-	1	1	1	-	-
COMPACT PU		ok	-	2	1	1	-	-
COMPACT ME		-	ok	2	2	1	-	-
GREEN PU	**	ok	-	2/3	2	1	-	-
GREEN PLUS	**	-	ok	2/3	2	1	ok	-
GREEN PLUS+TS	**	-	ok	2/3	1	1	ok	ok

Legend:

A Semiautomatic system; manual dispensing start and stop.
B Automatic system; electronic control of coffee and hot water doses dispensed.
C N. of coffee dispensing units.
D N. of steam spouts.
E N. of hot water spouts.
F Display.
G N. of steam spouts with probe TS
* *Incorporated water-tank and softener (does not need to be connected to the water supply.)*

** *Gas heated version available on request (only 2/3 coffe groups).*

1 Steam tap
2 Steam spout
3 Hot water switch
4 Hot water spout
5 Coffee dispensing unit
6 Coffee dispensing button
7 Manual water load button
8 Level indicator
9 Gauge
10 Main switch and pilot light for switch on
11 Gas ignition device (for designed models)
12 Gas tap with valve (for designed models)
13 Cup heater engagement switch.
14 Water-tank (only on model CLUB PU/S)
15 Orange pilot light for lack of water
16 Check opening (model with gas heating system)
17 Steam spouts with probe TS

2.2. Machine equipment

	CLUB	COMPACT 2 Groups	3 Groups
1 dose filter holder	1	1	1
2 dose filter holder	1	2	3
Filters	2	3	4
Blind filter	1	1	1
0,8 mt. supply pipe	1	2	2
1,8 mt. supply pipe	1	1	1
2 mt. drainage pipe	1	1	1
Pipe connections	1	1	1
Instruction manual	1	1	1
Brush	1	1	1
Wiring diagram	1	1	1

Models equipped with gas connections (when applied).

2.3. Mechanical protective devices

The machine is equipped with the following protective devices:

- complete panelling protection of all the parts subject to heat and of the steam and hot water supplier;
- cup-warmer plate supplied with a tray to collect spilt liquids;
- work surface provided with grill and tray to collect spilt liquids;
- buttons in a safe place above the dispensing area;
- expansion valve in the hydraulic system and valve on the boiler to avoid overpressure;
- nonreturn valve on the hydraulic system to avoid flowing back to the main supply.

2.4. Electric safety devices

The safety devices provided are:

- thermal protection on the pump motor;
- gas failure thermocouple and thermocouple control thermostat automatically closing gas tap;
- resistance protection thermal relai.

2.5. Aerial noise

Noise level in the work place does not usually exceed 70dB(A).

2.6. Vibrations

The machine is supplied with rubber vibration damping feet. In normal working conditions, the machine does not produce vibrations harmful to the operator and the environment.

3. TECHNICAL DATA

3.1. Dimensions and weights (Fig.4)

	CLUB	2 gr. COMPACT	2 Goups	2 Groups TALL	3 Groups	3 Groups TALL
A mm	385	580	765		1005	
B mm	234	436	621		861	
C mm	370	310	310		310	
D mm	530	530	530		530	
H mm	560	560	560		560	
Boiler capacity in litr.	4	5	11		16	
Machine weight kg	30	52	68		88	
Water inlet	3/8	3/8	3/8		3/8	
Ømm drainage	14	14	14		14	
Packaging						
Package nr.	1	1	1		1	
Volume m^3	0,21	0,27	0,44		0,55	
Dimensions mm						
L	500	660	910		1150	
P	690	670	670		670	
H	600	600	720		720	
Gross weight kg	34	71	73		93	

You'll find all the technical data on electric connection, on the machine identification label Fig. 1.

Machines provided with gas heating have a standard connection kit to carry out the following connections with:
- direct stiff pipe;
- copper and double cone pipe;
- rubber support.

Gas connections must be made in compliance with the safety regulations in force in the relative country.

4. USE

The machine have been designed, manufactured and protected to be used to make express coffee and hot beverages (tea, cappuccino, etc.). Any other use is to be considered unsuitable and therefore dangerous.

The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused to people or things due to unsuitable, erroneous or irrational use of the machine.

The operator must always follow the indications contained in this manual. In the case of a failure or if the machine is not working properly, switch it off and do not attempt any direct repair. COntact the service centre.

The user must not:

- touch the hot surfaces and dispensing areas;
- place liquid containers on the machine;
- put his hands under the spouts during use;
- transport the machine or carry out maintenance operations when the plug is connected or when the machine is hot;
- wash the machine with water or steam jet;
- completely or partially immersethe machine in water;
- leave the machine exposed to heat sources;
- use the machine if the cable is damaged;
- touch the machine when his hands or feet are wet or damp;
- use the machine when there are children in its proximity;
- allow the machine to be used by children or unfit people;
- obstruct the suction or dispersal grills with cloth or any other thing;
- leave the side doors open (mod. CLUB PU/S);
- do not use the machine when wet or very damp.

4.1. precautionary measures

This machine may only be used with foodstuffs. It cannot be used for heating liquids or grinding any other kind of product that could damage and pollute it.

The manufacturer cannot be held responsible for damage to people or things caused by unsuitable, erroneous or irrational use.

5. TRANSPORT

5.1. Packaging

The machine is delivered in a strong cardboard box with internal protection.

The packaging bears symbols which must be observed during handling and stocking of the item.

Always keep the package in a vertical position during transport. Do not turn it over or lay it on its side and avoid bumping and exposure to atmospheric agents.

5.2. Inspection on receipt

Check that the machine received corresponds to the one indicated on the delivery note, including any accessories.
Check that it has not been damaged during transport and, if so, inform the forwarder and our customer service office immediately.

The packing elements (plastic bags, polystyrene foam, nails, cardboard, etc.) must not be left within reach of children as they are potential sources of danger. Do not dispose of the packing elements in the environment; consign them to firms authorized for their disposal.

6. INSTALLATION

The appliance is only to be installed in locations where use and maintenance is restricted to trained personnel.

The machines are fitted with height adjustable feet.

The support surface shall be levelled, dry, smooth, steady and stable and at such a height that the cup-warming surface is at over 150 cm from ground. Do not use water jets or install where water jets are used.

In order to guarantee normal operation, the machine must be installed in areas that the environmental temperature is between +5°C ÷ +32°C end humidity of not over 70%.

It does not need to be anchored to the surface and it does not require any technical operations to dampen vibrations in order to operate properly.

It is recommended to leave the area around the machine free to facilitate its use and the performance of any maintenance operations.

If the machine is wet or very damp, wait until it is completely dry before installing or using it. It is always necessary to request an accurate control to qualified service people in order to find any possible damage to the electric components.

Reserve an area near the machine for the installation of the coffee grinding and dosage machine (see relevant documentation).

The machine is usually equipped with a water softener, type DP2 or DP4, which must be connected by the user in compliance with the laws in force. Should a different softener be installed, refer to the documentation of the relevant product.

A dreg drawer should be fitted by the installer.

6.1. Connections to be made by the user.

Connections must be carried out by qualified personnel in full accordance with federal, state and local regulations.

6.1.1. Water and gas supply (Fig.5)

This equipment is to be installed to comply with the applicable federal, state or local plumbing codes.

Make sure that the maximum supply pressure does not exceed 6.5 bar; otherwise, install a pressure reducer.

Connections must be installed close to the machine.

1) Water drainage pipe 1, having a minimum internal diameter of 30 mm, equipped with a water-trap accessible for inspection.

2) Water supply pipe 2, with a 3/8”G cut-off tap.

Water supplies to the machine must be suitable for consumption by man and for human uses, in compliance with all the laws in force in the installation site. The installation technician is required to get confirmation from the final owner and/or user of the system that the water meets all the foregoing requirements. For machine installation it is necessary to use all the components and/or parts supplied on issue with the machine. Should it ever be necessary to use other parts and/or components, the installation technician is required to verify that said other parts and/or components are suitable for contact with water for human consumption/drinking water. The technician in charge of installation is required to perform all the hydraulic connections so that they are totally compliant to all the related rules, regulations and provisions in force in the installation site on hygiene, hydraulic system safety and environ¬mental protection.

The machine with gas heating must be installed in compliance with current local laws.

3) Gas supply pipe 3, with a cutoff tap.

For additional information on machines equipped with supplementary gas heating options, please consult the user’s manual provided together with the gas kit, supplied on issue with the machine.

4) Main switch

5) Softener

6.1.2. Electricity supply

The machine is supplied ready for connection according to the required electrical specifications.

Before connecting the machine ensure that the plate details comply with those of the electric distribution network.

The electrical connection cable must be directly connected to the connection provided according to current legislation. Ensure that the earthing system is efficient and in compliance with current legal requirements.

The earthing system and the lightening protection system must be realized in accordance with the provisions of current legislation.

For the supply network use a cable in compliance with standards with protective conductor (earthing wire).

For three-phase power use a cable with 5 conductors (3 phases + neutral + earth).

For single phase power supply use a cable with 3 conductors (phase + neutral + earth).

In both cases it is necessary to provide an automatic differential switch 4 (Fig. 5) at the start of the power cable, complete with magnetic release elements in accordance with the identification plate details (Fig. 1). The contact opening must be equivalent or over 3 mm.

Remember that each machine must be fitted with its own safety elements.

WARNING:

Should the power supply cable be damaged it is to be replaced by the manufacturer or by its technical assistance service or by person with equivalent qualification, in order to prevent any risks.

6.2. Preliminary operations (Fig.6)

POTENTIAL-EQUALIZING CONNECTION

This connection, which is the one called for by several norms, avoids electrical potential differences, building up between any equipment that may be installed in the same room. There is a terminal clip on the under side of the base of the machine to which an external potential-equalizing wire should be connected.

This connection is absolutely necessary and must be made right after the machine is installed.

Use a wire whose cross-sectional area conforms to the existing norms.

6.3. Installation and first-time start-up

- Position the machine unit onto the horizontal surface provided for that purpose and adjust the base feet to ensure that the machine is stable and that vibrations are limited.

Before connecting, thoroughly wash the mains water pipes:

- Leave the water supply taps running at full pressure for several minutes.
- Connect to the mains water supply.
- Connect the machine up to the power supply mains.
- Connect the gas pipe

Thoroughly wash all the water pipes of the machine:

- Leave the water supply taps running at full pressure.
- Switch on main switch (pos.1 - Fig.7): wait until the boiler fills up to the level set. (mod.CLUB switch ⏻)
- Switch on boiler resistance switch (pos.2 - Fig.7) to begin heating the water in the boiler. (mod. CLUB switch ⚡)
- Once standard machine work conditions have been reached with the machine in “ready for operation” mode, switch the machine off and empty all the water filled into the water circuit the first time, thereby eliminating any possible initial impurities.
- Fill the machine up with water again and set it into standard operation mode.
- Once the “ready for operation” status is reached:

- Connect the filter-holders to the dispenser units (without coffee); operate each group head in order to allow the water to escape for about one minute.
- Dispense hot water until at least 2 liters of water have been dispensed from the 1-group or 2-groups compact, 5 liters from the 2-groups machines, 8 liters from the 3-groups machines and 11 liters from the 4-groups machines.
- Open each steam dispensing point for 1 whole minute.

Once installation is terminated, the installation technician MUST issue an installation report.

7. SETTING UP

7.1. Controls (Fig.7)

1 Main switch.
Three-position switch:
0 off;
1 activates the pump to fill the boiler;
2 turns on the whole machine and activates the heating elements.

1A *Two-position switch with led.*
Turn on the switch, led on, the machine is turned (apart from the boiler) and the pump is turned on to fill the boiler;

1B *Boiler resistance switch.*
Two-position switch with led.
On activating the switch, the led comes on, and power is supplied to the resistance for the boiler water.

2 Green pilot lamp.
When on, indicates that machine is powered (main switch on).

3 Coffee dispensing switch.
Two-position switch with led:
turn on the switch, led on, coffe is dispensed;
turn off the switch, led off, dispensing of coffee is interrupted.

4 Electronic coffee delivery button panel.
6 buttons with relative led:
A pressing on this key, will light up the relative LED, the dispensing of one strong coffee will start.

B ppressing on this key, will light up the relative LED, the dispensing of one long coffee will start.

C pressing on this key, will light up the relative LED, the dispensing of two strong coffees from the same group will start.

D pressing on this key, will light up the relative LED, the dispensing of two long coffees from the same group will start.

E press this key; coffee is continuously dispensed.

Once the dispensing cycle has finished, all the LEDs will light back up again.

To stop a dispensing under way started, press the same button activated or button E STOP

5 Hot water supply handwheel.
Tap: turn a antclockwise to open and clockwise to close.

6 Dose of hot water supply switch (mod. ME).
Press the button to obtain the delivery of a dose of hot water.

7 Steam supply handwheel.
Tap: turn in an anticlockwise direction to open and clockwise to close.

8 Orange pilot lamp (mod. CLUB PU/S).
When on indicates a lack of water in the tank and consequent stop of machine.

9 Manual filling button.
Press down to fill the boiler.

10 Valved gas power tap (models with gas heating).
Open: vertical position;
Closed: turn 90° in clockwise direction.

11 Piezoelectric button (models with gas heating).
Firing button: press down firmly to give off the spark to light the gas for the burner.

7.2. Control instruments (Fig.7)

12 Gauge with mobile needle on a fixed dial with a single scale and colour indicator areas (mod. CLUB).
Visual control of boiler pressure.

13 Gauge with mobile needle on a fixed dial with a double scale and colour indicator areas ((excluding mod. CLUB).
Visual control of the pump and of the boiler pressure.

14 Minimum and maximum water **level indicator** (excluding mod. CLUB - mod.COMPACT).
Visual control of water level in boiler.

15 Control window (models with gas heating).
Visual control of lighting and functioning of the flame of the gas burner.

16 Cup-warmer on/off switch (optional).

7.3. Starting up

Model CLUB PU/S (Fig.8)

- Open the lid on the water-tank and check that the softener 1 has been inserted in the dip pipe 2;
- Ensure that the air trap 3 has been inserted in the appropriate housing;

If the air trap is not properly positioned, the machine may not heat or properly indicate the lack of water in the tank.

- Fill the tank with 2 litres of water and close the lid;
- Switch on the main switch 1A (Fig. 7) in order to fill the boiler up. Once the boiler is full, activate the boiler resistance element switch 1B (Fig. 7) to start the heating cycle, then activate the group until water starts running out of it.
- Wait for the machine to reach its working pressure, gauge needle 12 (Fig.7) on green area, and to reach the correct thermal balance.

Model CLUB ME - PU Fig.3

- Turn on the water supply tap (Fig.5);
- Switch on the main switch 1A (Fig. 7) in order to fill the boiler up. Once the boiler is full, activate the boiler resistance element switch 1B (Fig. 7) to start the heating cycle, then activate the group until water starts running out of it.
- Wait for the machine to reach its working pressure, gauge needle 12 (Fig.7) on green area, and to reach the correct heat level.

Models COMPACT ME - PU - GREEN - PLUS

- Turn on the water supply tap (Fig.5);
- Turn the main switch 1 (Fig.7) in an anticlockwise direction to position 1; the pump is activated, filling the boiler;
- When the correct level is reached, the pump stops. Turn the main switch 1 (Fig.7) in a clockwise direction to position 2 to begin heating the water in the boiler;
- Wait for the machine to reach its working pressure, gauge needle 13 (Fig.7) on green area, and to reach the correct heat level.

Filling time is preset to a maximum of 2 minutes so it is possible that this is not long enough for some models (ME 3-4 units) to reach the required level. In this case, turn the main switch off and on again to complete filling by starting another filling cycle.
Lack of water is indicated on models ME by leds blinking on the button panel.
Models with automatic water level automatically control the water level.

Models with gas

- Turn on the water supply tap (Fig.5);
- Turn the main switch 1 (Fig.7) in an anticlockwise direction to position 1; the pump is activated, filling the boiler;
- When the correct level is reached, the pump stops. Turn the main switch 1 (Fig.7) in a clockwise direction to position 2 to begin heating the water in the boiler;
- Turn the gas tap 10 (Fig.7) to the vertical open position and hold down the incorporated button, at the same time repeatedly pressing hard on the piezelectric button 11 until the spark lights the gas flame (carry out this operation looking through window 15 Fig.7). Hold the tap button 10 down for approx. 30 seconds to allow the safety system to keep the flame alight.

  If the flame goes out, repeat the operation.

Should the flame not light up, avoid insisting and close the gas tap by turning it 90° in a clockwise direction.

- Wait for the machine to reach its working pressure, gauge needle 13 (Fig.7) on green area, and to reach the correct heat level.

8. USE

WATER CHANGES: at the start of each daily activity and anyway always after machine stop periods longer than 8 hours, it is necessary to change 100% of the water contained in the circuits via the points appropriately provided on the machine for the purpose.
USING THE STEAM WAND: Before using the steam wand, it is always necessary to flush out all the residual steam condensate for at least 2 minutes.

The machines are equipped with a top surface onto which it is necessary to arrange and to keep all the cups so that they are preheated before being used. This is very important to obtain good coffee as the pre-warmed cup stops the coffee from growing cold too quickly.

8.1. Preparing coffee

It is dangerous to dispense coffee without a filter-holder in the unit.

- Unclamp the filter-holder from the dispensing unit and knock any grouts out into the drawer especially provided for this purpose, taking care not to damage the rim of the filter.
- Use the filter for 1 or 2 coffees, as required.
- Fill the filter with the measure of coffee, level it off and press it down gently with the presser.
- Remove any ground coffee that has stuck to the rim of the filter while pressing.

If ground coffee is left on the rim of the filter, a leaktight seal is not ensured, with consequent leaking of water and coffee grounds.

- Lock the filter-holder into the dispensing unit firmly to obtain a leaktight seal;

- Place the cups under the spouts and start pouring.

Model PU (Fig.7)

- Press switch 3 to begin dispensing. Once the desired quantity has been obtained, turn the switch back to its initial position to stop dispensing.

Model ME - PLUS (Fig.7)

- Press the button according to the desired coffee:
  A = 1 small coffee;
  B = 2 small coffees;
  C = 1 long coffee;
  D = 2 long coffees.

Dispensing is automatic according to the dose selected.

To deliver a different dose, press key **E** (led on) to begin continuous delivery.
Press key **E** again to stop delivery.
To interrupt delivery effected with keys **A-B-C-D**, press the same key that was used.

- When the coffee has been poured, leave the filter-holder attached to the dispensing unit until the next coffee is required.

When pouring, beware of the hot parts of the machine, especially the coffee dispensing units, the steam and hot water spouts. Do not put your hands for any reason under the units and the spouts when they are operating.

The grinding of the coffee beans is of fundamental importance to the making of good coffee, and the granular texture of the resulting grounds should be such that it takes 25-30 seconds to produce the beverage. If the coffee is ground too coardsely the coffee will be pale in colour and weak in flavour, with only a very small amount of white cream, and if the grounds are too fine, the coffee will be dark with no cream. Good coffee can only be made if the beans are freshly and uniformly ground (only possible when the blades of the coffee grinder are sharp) and are then measured out into the correct quantities (roughly 6 grams per measure).
The importance of freshly ground coffee beans is due to the fact that once ground, they rapidly lose their aromatic qualities, and fats present in the beans go rancid.

8.2. Preparing cappuccino (Fig.9)

- Use a high and narrow jug, half-filled with milk;
- Place the jug under the spount 1 so that the nozzle touches the bottom;

- Open the steam tap 7 (fig. 7) and lower the container until the steam spray skims the surface of the milk and emulsifies it.
- Close the steam tap and pour the milk into the cup containing the espresso coffee.

Immediately after carrying out this operation, clean the spout with a sponge or a clean cloth so that the milk does not dry on it. Be careful as the the spout is hot and may burn your hand.
Delivery time must not exceed 5 minutes.

8.3. Heating a beverage

8.3.1. For PU - ME - PLUS models

- Immerse the steam spout into the liquid to be heated;
- Gradually turn on the steam tap 7 (Fig.7); the steam that bursts in the liquid heats it to the desired temperature.
- Turn off the steam tap when the desired temperature has been reached.

Immediately after carrying out this operation, clean the spout with a sponge or clean cloth. Be careful as the spout is hot and may burn your hand.

8.3.2. For PLUS + TS models

This machine version is equipped with a steam dispenser nozzle featuring a temperature probe that is used to automatically heat up liquids (milk, for example). Pressing the corresponding key, the vapour supply electro-valve is activated until the temperature programme is reached or until manual interruption of supply.
To heat liquids, proceed as follows:
- Immerse the vapour spout with probe (TS device) in the liquid to be heated.
- Press key 6 on the pushbutton panel beforehand (see technical programming), the vapour will start to come out, heating the liquid by conduction until the programmed temperature is reached. The word steam is displayed. At this stage it is possible to interrupt the function by pressing the same key or continuing the output of steam at a higher temperature than programmed by keeping the key pressed.

N.B.: As the steam spout is an optional, the ON key and relative pushbutton panel are to be set in technical level programming.

8.4. Preparing tea, camomile, etc.

- Place the jug under the hot water spout 4 (Fig.3) and use the delivery control according to the model (Fig. 7). When the desired quantity has been obtained, close the tap (dispensing is automatically halted according to the quantity set for models GREEN ME).

During the delivery of hot water electronically dosed, delivery can be interrupted by pressing button 6 (Fig. 7).

To adjust the doses, see Paragraph 9.

- Add the desired product.

When purified water is used, these beverages often assume a darker colour. Should the user prefer a lighter coloured drink, draw fresh water from an ordinary tap and proceed with the heating phase as described in point 8.2.

9. PROGRAMMING

9.1. User programming

9.1.1. For ME: COMPACT - PLUS models

The doses of coffee and hot water dispensed can be adjusted on the electronically controlled models.

- Place the filter-holder with the ground coffee under the unit to be programmed and the cup (or cups) under the corresponding spouts;
- Keep the **E** key (Fig. 7) of the keyboard located onto the first group on the left hand side pressed for 5 seconds. The flashing leds of the **E** keys indicate the enabling of the programming phase.
- Within 5 seconds press the appropriate key (**A-B-C-D**) and visually check the delivery; when the quantity delivered corresponds to the desired amount, press the same key again; delivery ceases and the volume of the dose is automatically memorized.
- Follow the same procedure if any other adjustments are possibly required. This procedure is also valid for the hot water dispensing keys (2 different doses) (Fig. 7).

Do not make adjustments to units that do not have a filter-holder with coffee and corresponding cups.

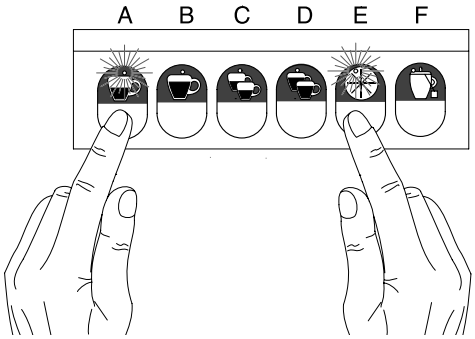
The adjustment made to the first unit on the left also applies to the other units. If you wish to obtain different doses from the other units, the unit on the left must first be adjusted, followed step-by-step by the others.

At the end of the programming phase wait at least 5 seconds before beginning the selections.

The data memorised is permanently stored within the memory even in the case of complete absence of electric power.

WASH CYCLE

The WASH CYCLE function enables cleaning operations to be performed on the coffee dispensing groups. To run this function, proceed as follows:
Press the continuous cycle key **E**, then press the “first dose” key **A** relative to the group that the wash cycle needs to be performed on (please beware that key **A** needs to be pressed in within 3 seconds after key **E** has been pressed, otherwise the machine will go into the coffee and tea dose programming mode, if said function has been activated).
Whilst it is being run, the washing cycle underway is signalled visually by the synchronous flashing of the two LEDs belonging to the two keys pressed in, in sequence (**E** and **A**). The LEDs will keep flashing for the whole duration of the wash cycle.



The wash cycle is run with six repetitive cycles that entail the activation of the electro valve **EVx** (where **x** is either 1 or 2, depending on the group involved with the wash cycle) and of the **PUMP** for 7 seconds, followed by a standby for pause phase lasting 13 seconds, during which **EVx** and **PUMP** are deactivated.

- It is also possible to activate the wash cycle simultaneously on both machine groups.
- When one group is running a wash cycle, it is possible to keep dispensing coffee from all the remaining groups.
- Should it be necessary to interrupt the wash cycle before it automatically comes to an end (i.e. during the automatic repetition of the six cycles), simply press on one of the coffee dispensing keys relative to the group running the wash cycle.
- Should there be a power mains failure (POWER-FAIL) whilst a wash cycle is being run, then the whole cycle is aborted.

Once the wash cycle has come to an end, the system will automatically go into the “ready for use” mode. Naturally, it is possible to run the wash cycle as many times as required throughout the whole working day.

9.1.2 For PLUS - PLUS+TS models

Dose programming : for calibration distribution of coffee doses and of hot water, refer to the operations described previously for ME models (9.1. 1).

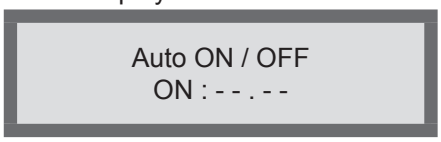
Steam temperature programming (Mod. PLUS+TS) – temperature programming of the steam spout with probe takes place by simulation: the desired temperature is set in the programming phase, utilising an external temperature probe and once this is set the liquid will be heated until the programmed temperature is reached.
For programming, proceed as follows:

- Immerse the steam spout with probe in the liquid to be heated. Insert a temperature probe with visual display in the liquid.
- Enter dose programming keeping key **E** pressed (Fig. 7) on the pushbutton panel of the first unit on the left for 5 seconds. **E** LEDs flashing indicates programming activation.
- Press the key in question within 5 seconds (key 6 fig. 7 of the keypad technical level settings) to activate the steam dispenser nozzle with temperature probe. The steam will heat up the liquid by conduction and the relative temperature is displayed by the immersed probe via a visual readout.
- On reaching the required temperature, press the same key again (key 6 Fig.7). At this point the temperature has been set.

Time programming

Auto ON/OFF (automatically switches on/off): Keep key **E** (fig. 7) situated on the first unit on the left pressed for 5 seconds. Run along the menu by pressing key **E** until the desired hour and day setting has been reached: to enter the submenu, press key **C** (fig. 7). To either increase or decrease the numbers that make up the time setting, act on keys **A** and **B** (fig. 7). To confirm, press on key **E**.
The same keys will set the day of the week and the calendar date (day/month/year).
When the time has been set, press **E** to proceed to setting the machine’s automatic ON/OFF times and weekly OFF day. One daily ON time and one daily OFF time which will be valid for every day of the week.

The parameters for automatic switching ON will be shown on the display:



Press **E** once again and the display will indicate the parameters for automatic shutdown programming:

To either increase or decrease the numbers that make up the time setting, act on keys **A** and **B** (fig. 7). To confirm, press on key **E**.

Leaving unvaried the numbers indicating the time, the automatic ON/OFF function is not set, therefore the machine switches on and off manually using the general switch.

Pressing **E** once again sets the day and the weekly shutdown (it is possible to set one only day of shutdown).
The display indicates

Press **A** and **B** (fig. 7) to run along the days of the week. Press **E** to confirm. If the setting remains unchanged, day of
shutdown is not programmed.

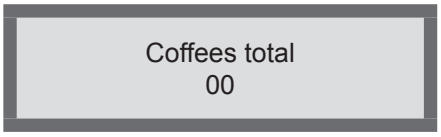
Consumption, litres, maintenance readings : following the time-setting menu, press **E** for meter reading, press **C** to enter the submenu.
Display indicates

The litres of water used till that moment and the day of the last updating relative to filter maintenance will be displayed.

Press **E** to continue to next display :
Display indicates

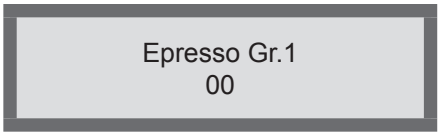
The number of cycles carried out till that moment and the date relative to last supplied-coffee signal maintenance will be displayed.

Press **E** to continue to next display:
Display indicates



The total number of coffees supplied till that moment is displayed, a double supply of coffee counts as a single supply.

Press **E** to continue to next display :
Display indicates



The number of espresso coffees supplied from the first unit till that moment is displayed.
Press **E** repeatedly to display the totals of each type of coffee per unit (espresso, coffee, 2 espressos, 2 coffees, continuous).
The next step is reading of the quantity of tea supplied by each pushbutton panel (1 g, 2 g, 3 g).
Press **E** again to quit the programming menu.

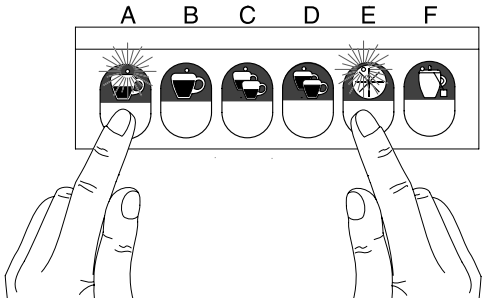
9.2 Technical programming

9.2.1. For ME: COMPACT - PLUS models

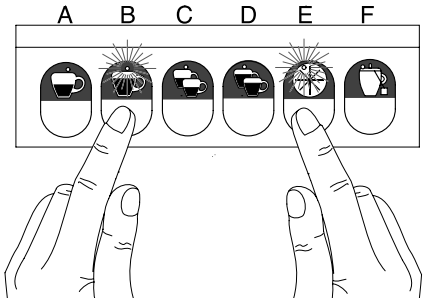
9.2.1.1 Selection of the water level probe sensitivity mode

It is possible to select the water level probe sensitivity mode (LOW, MEDIUM and HIGH) directly from the keypad. To do so, act as follows:

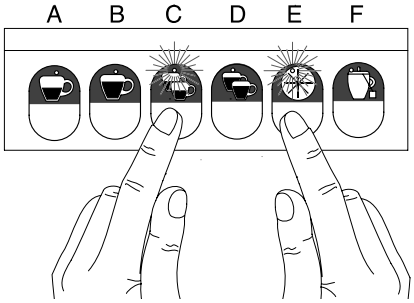
- LOW sensitivity mode (200Kohm):
  starting from the machine OFF status, power up the machine by holding both keys **A** and **E** pressed in simultaneously. The right sensitivity mode is signalled by the respective LEDs lighting up. Switch the system off then switch it back on again to reset the machine's standard operations.



- MEDIUM sensitivity mode (400Kohm):
  starting from the machine OFF status, power up the machine by holding both keys **B** and **E** pressed in simultaneously. The right sensitivity mode is signalled by the respective LEDs lighting up. Switch the system off then switch it back on again to reset the machine's standard operations.



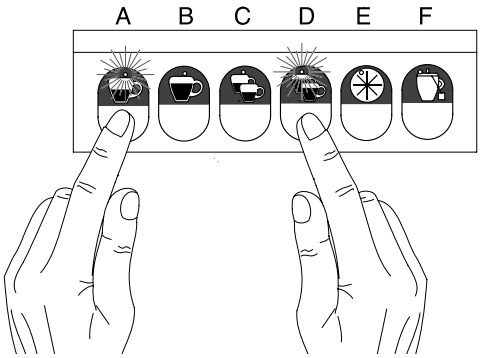
- HIGH sensitivity mode (1Mohm):
  starting from the machine OFF status, power up the machine by holding both keys **C** and **E** pressed in simultaneously. The right sensitivity mode is signalled by the respective LEDs lighting up. Switch the system off then switch it back on again to reset the machine's standard operations.



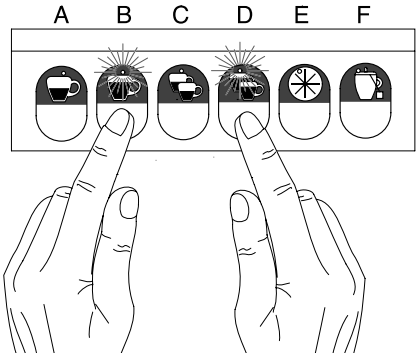
9.2.1.2 Selection of fill-up time-out

It is possible to set the time-out interval (120, 180 or 240 sec options provided) directly via the keypad. To do so, act as follows:

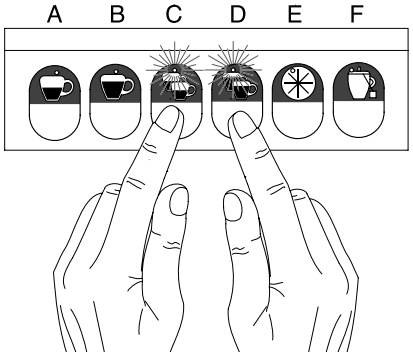
- Time-out 120 seconds:
  starting from the machine OFF status, power up the machine by holding both keys **A** and **D** pressed in simultaneously. The right sensitivity mode is signalled by the respective LEDs lighting up. Switch the system off then switch it back on again to reset the machine's standard operations.



- Time-out 180 seconds:
  starting from the machine OFF status, power up the machine by holding both keys **B** and **D** pressed in simultaneously. The right sensitivity mode is signalled by the respective LEDs lighting up. Switch the system off then switch it back on again to reset the machine's standard operations.



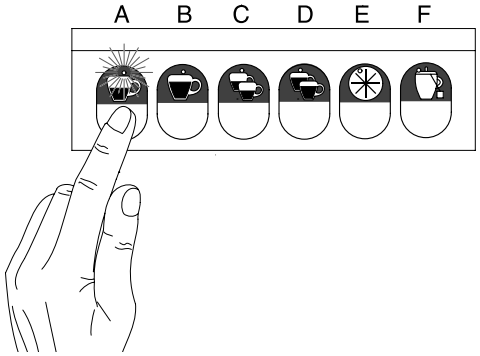
- Time-out 240 seconds:
  starting from the machine OFF status, power up the machine by holding both keys **C** and **D** pressed in simultaneously. The right sensitivity mode is signalled by the respective LEDs lighting up. Switch the system off then switch it back on again to reset the machine's standard operations.



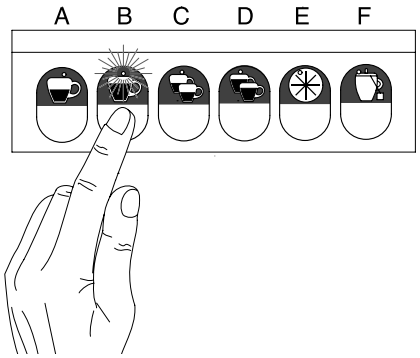
9.2.1.3 Activation / deactivation of the dose programming function

The PROGRAMMING function can either be activated or deactivated directly via the keypad, by proceeding as follows:

- To activate the programming function:
  starting from the machine OFF status, power up the machine by holding key **A** pressed in. The respective LED lights up to signal that programming has been activated. Switch the system off, then switch it back on again to reset the machine's standard operations.



- To deactivate the programming function:
  starting from the machine OFF status, power up the machine by holding key **B** pressed in. The respective LED lights up to signal that programming has been activated. Switch the system off, then switch it back on again to reset the machine's standard operations.



9.2.1.4. Alarm signalling

Level time out (filling) in the boiler

Whenever the level probe detects lack of water (probe uncovered) the filling phase is enabled (EVCAR + PUMP) while the microcontroller activates an internal timer for the duration of this phase.

If EVCAR+ PUMP remain excited continuously for a time longer than time-out (x seconds) set by means of WIZARD of through the TECHNICAL PROGRAMMING, dosing is inhibited in all its main functions. Keyboards are disabled and all actuators inhibited in every operation

All leds installed on the push button panels start flashing (½ ON, ½ OFF) to visually signal the alarm phase to users.

To exit from alarm signalling, perform a Power OFF/ON of the machine (switching off/on).

9.2.1.5. Absence of pulses of volumetric counter (5 seconds)

After starting a coffee cycle with volumetric control (EVx + PUMP in both dispensing and programming phase), dosing will check the proper running of the volumetric counter by measuring the pulses sent by the microcontroller.

If no pulse is measured for a period longer than 5 consecutive seconds, the led related to the selected dose will start flashing (½ ON, ½ OFF).

After 1 minute (volumetric counter Time-out) of absence of pulses of the volumetric counter, the dose under way will be automatically stopped.

9.2.2 For PLUS - PLUS+TS models

Entering the field relative to TECHNICAL LEVEL Programming allows programming of particular parameters or functions.
To enter TECHNICAL LEVEL Programming, the machine is to be set in the OFF state: keep E pressed and then immediately **C** on the pushbutton panel relative to the first unit on the left (press **C** to exit OFF state). In this state all machine functions are disabled, only the technical level described above can be entered.

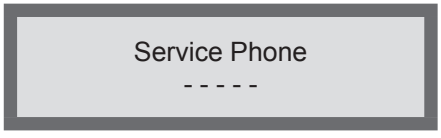
N.B. Access to TECHNICAL LEVEL programming and to the programming operations can be carried out only by the pushbutton panel relative to the first unit on the left.

At this point press **E** for about 10 seconds to enter the technical level programming menu.
The display will indicate Password, key in the code number in the technician's possession on the pushbutton panel of the first two units from the left.

There can be access to the first technical parameter:
Display indicates

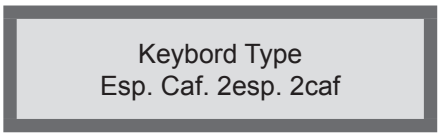
Press **A** and **B** to run along the different languages that can be selected: Italian, French, English, Spanish, German. Press **E** to confirm and continue to the next parameter.
Display indicates

The user can set a name with a text which will remain displayed when the machine is in stand-by phase; press **A** and **B** to select the letters desired, press **C** to confirm and continue to the next letter.
Press **E** to continue to the next menu.
Display indicates

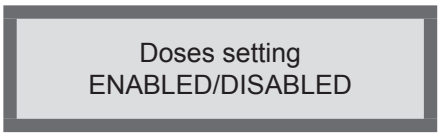


A new telephone number can be inserted which will be displayed in the case of certain alarms.
Press **A** and **B** to select the desired numbers and **C** to confirm.

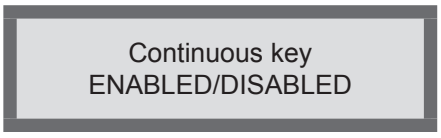
To continue to the next menu press **E**.
Display indicates



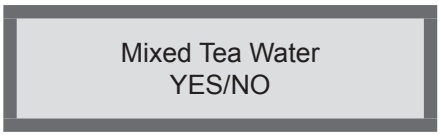
It is possible to set up the type of pushbutton panel that applies to all the units. Press **A** and **B** to select key types then **E** to confirm and to continue to the next menu.
Display indicates



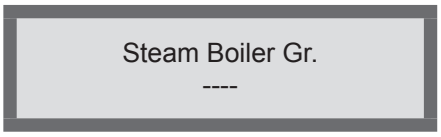
Dose programming can be activated and disabled by pressing **A** and **B**.
Press **E** to confirm and to continue to the next menu.
Display indicates



Press **A** and **B** to activate or disconnect continuous dose supply.
Press **E** to confirm and continue to the next menu.
The display indicates



Keys A and B will activate or disconnect the function of hot water mixing operating the pump.
Press **E** to confirm and continue to the next menu.
Display indicates



This default parameter is set at 0, it is changed in the case of machines with steam probe (TS) as it enables use of key 6 (fig. 7) on one of the pushbutton panels for TS activation.
Possible setting parameters are:

0 Normal utilisation without TS
1 Utilisation key 6 (fig. 7) of pushbutton panel of the first unit on the left
2 Utilisation key 6 (fig.7) of pushbutton panel of the second unit on the left
3 Utilisation key 6 (fig.7) of pushbutton panel of the third unit on the left

Press **E** to confirm and continue to the next menu.
Display indicates

PreBrewing
ENABLED/DISABLED

To activate and disable pre-infusion press **A** and **B**.
In the case of activation, press **E** to continue to pre-infusion ON and OFF settings for every type of coffee, press **A** and **B** to set the values.
Press **E** again and continue to the next menu
Display indicates

ProbeSensitivity
- - - - - - -

To select level sensitivity press **A** and **B**.
This is set according to the content of mineral salts in the water of the network utilised.
If the water utilised has a low salt content, set a high level of sensitivity, if the salt content is high, the low level of sensitivity will have to be set.

LOW sensitivity	150kWΩ (low)
MID sensitivity	400KWΩ (mid)
HIGH sensitivity	1MWΩ (high)

Press **E** to confirm and continue to the next menu.
Display indicates

Service Cycles
- - - - - - -

To set the number of cycles that can be carried out (supplies permitted) press **A** and **B**.

where ---- can be a number between 0000 to 99000 at steps of 1000
when ---- equal to 0000 function is disabled.

Press **E** to confirm and continue to the next menu.
Display indicates

Temperature
°C/°F

To set the temperature at C° or F° press **A** and **B**, press **E** to confirm and continue to next the menu.
Display indicates

Boiler Temperat.
- - - -

Setting of boiler temperature is carried out by means of a temperature probe.
By acting on keys **A** and **B** it is possible to set the required temperature, which can range from 80 to 120 °C.
Press **E** to confirm and continue to the next menu.
Display indicates

FillingUp T-Out
- - - -

Press **A** and **B** to set the maximum time of continuous pump operation. Should the pump be in operation for longer than the time set, the machine will give a warning signal.
N.B. Default time set is 120 secs. It is advisable not to exceed this value as the pump could overheat.
Once the value has been set, press **E** to confirm and continue to the next menu.
Display indicates

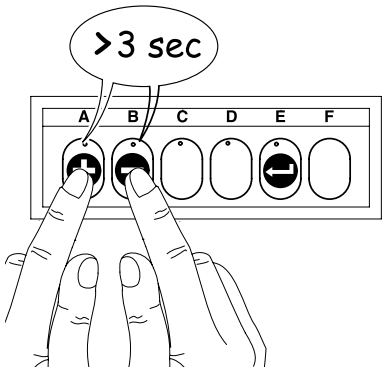
Water Filter
- - - -

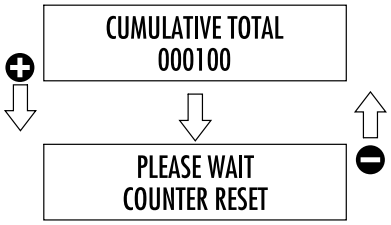
Press **A** and **B** to set softening filter litres, the field to be set is a value that can be selected between 0 ÷ 5000 liter.
Press **E** to confirm and quit the technical programming menu.

N.B. Once in the technical programming environment, to quit press **E** and run along all the menus.

9.2.2.1 PLUS Model maintenance warning system, consumption resetting

The word Servizio on the display means that the value set in TECHNICAL LEVEL programming of the performable cycles has been exceeded (coffees supplied).
To reset this signal simply feed the machine by keeping A and B pressed contemporaneously.
The display will now indicate the reset operations.





9.2.2.2. Setting litres to zero, filter replacement

When the display shows (Fig.I°) it means that the value set in TECHNICAL PROGRAMMING of the litres that can be purified by the filter has been exceeded.

To set this signalling to zero just supply the machine by keeping buttons **C** and **D** pressed at the same time (group 1)

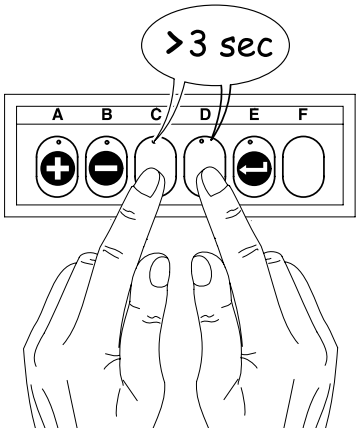
Now the display will show the Reset operations (Fig. II°).

Wait for dosing to go back to idle-on.

Then the display will go back to the initial setting (Fig.III°).

This procedure will set the litre reading to zero and “eliminate” the “Change H2O Filter” indication.

I° SELECT DRINK
CHANGE H2O FILTER



II° RESET H2O FILTER
COUNTER ...WAIT

III° SELECT DRINK
PROMAC SPA

9.2.2.3 Boiler temperature probe short circuit / overheating (Plus Mod.)

Should the boiler temperature probe short circuit or should the temperature exceed a certain value for 5 consecutive seconds, all the warning LEDs will flash on and off.

The warning threshold is 140°C.

Heating and keys will be disabled and all the keys on the panel will flash.

On the flashing display there will appear

Alarm
Boiler temp.

The warning signal will disappear when the temperature returns to acceptable values.
The warning signal is removed by switching the machine OFF.

9.2.2.4 Disconnected / interrupted boiler probe temperature (Plus.Mod)

Should the boiler temperature probe be disconnected or shut down, or signal a temperature of around 0°C, a warning signal will make all the LEDs of the push-button panels flash within 5 seconds.

Heating and keys will be disabled and all the panel LEDs will flash.

On the flashing display there will appear:

T.ProbeUnconnect

The warningsignal will disappear when the temperature returns to acceptable values.
To remove the warning signal, switch the machine OFF.

10. MAINTENANCE

Maintenance operations have to be carried out when the machine is off and cold and the plug is disconnected. Some particular operations have to be effected when the machine is operating.

Do not clean the machine by using metal or abrasive devices, such as steel wool, metal brushes, needles, etc. or general detergents (alcohol, solvents, etc.)

When necessary, use special detergents for coffee machines that can be bought in specialized service centres.

10.1. Daily (Fig.10)

Use a clean cloth or sponge that does not leave hairs or fluff (preferably cotton or linen).

- Carefully clean the outside surface, following the grain of the satin finish on the parts in stainless steel.
- Clean the steam and hot water spouts, check that the nozzles are not encrusted (if they become encrusted, be careful not to deform or damage them).
- Clean the spray units and the seals under the casing of the delivery units using the special brush supplied
- Remove the filter-holders of the machine and remove the filters and the clamp which secures the filter, use a brush to remove any coffee deposits and rinse with hot water in order to dissolve any grease deposits.

10.2. Weekly

Operations to be carried out with the machine operative and under pressure.

- Place the supplied blind filter in the filter-holder, put in a spoonful of detergent in powder for coffee machines and fit the filter-holder in the unit to be cleaned.
- Press the coffee dispensing button and draw water for approx. 30 seconds.
- Stop and start dispensing several times until clean water comes out of the discharge unit tube.
- Remove the filter-holder, take out the blind filter and insert a normal one.Replace the filter-holder on the unit and rinse by drawing water several times.
- Make a coffee to eliminate any unpleasant taste.

Washing cycle (Mod. PLUS)

The WASHING CYCLE enables the cleaning of the coffee groups and is activated as follows:
Press continuous button E and then button first dose A belonging to the group to be washed.

The display will show (on designed models):

WASHING GROUP

No.5 cycles will be performed as follows:
7-second dispensing and 3-second interval

The PLUS model is provided with 10 cycles.

Model CLUB PU/S

Operation to be carried out when the machine is off and cold and the plug is disconnected.

- Remove the lid on the water-tank;
- Remove the air trap **C** and softener **A** (Fig.8);
- Take out the water-tank, empty and clean it;
- Thoroughly rinse the water-tank and replace it in the machine;
- Place the air trap in its guide and the softener horizontally on the bottom of the water-tank;
- Fill the tank with clean water and close the lid.

If the air trap is not in the correct position, the machine cannot heat or indicate a lack of water in the tank.

Cleaning the filters and delivery heads (Fig.11)

Operation to be carried out when the machine is off and cold.

- Prepare a solution of 4 sachets of detergent powder Code **69000124** dissolved in a litre of boiling water in a stainless steel, plastic or glass container (**NOT ALUMINIUM OR IRON**).
- Remove the filters and immerse them with the filter holders in the prepared solution, leaving them for at least 20/30 minutes (all night is better).
- Remove them from the container and rinse them thoroughly in running water.
- Remove the cup rack (Fig.11), slide out the drip tray and clean them both.
- Check and clean the drainage sump, removing any sludge with the help of a spoon.

10.3. Regular-interval maintenance and repairs

During all maintenance / repair operations, the components used must be warranted to maintain all the machine's hygiene and safety requirements. Using the machine's original spare parts constitute an effective warranty.
After repair or component replacement operations involving parts coming into contact with water and/or food, it is necessary to run the machine washing procedure as specified under the installation and first-time start-up section herein.

10.3.1. Renewal of water in the boiler models CLUB PU - ME (Fig.12)

To be carried out only by qualified personnel.

- Turn off the machine and wait for the pressure in the boiler to diminish (gauge needl on "0").
- Insert a rubber hose into the hose-end fitting (3) (Fig.12)
- Use the wrench (1) to immobilize the fitting (2) and loosen the hose-end fitting (3).
- Allow the water to flow out completely; then, close the fitting (3) and remove the rubber hose.
- Refill the boiler (paragraph 7.3.).

10.3.2.Renewing the water in the boiler models ME (excluding CLUB ME).

Operation to be carried out when the machine is on and under pressure.

- Draw the water from the boiler by pressing the delivery control key 6 (Fig.7);
- Repeat this operation several times to enable an adequate change of water;
- Wait until the correct operating pressure has been reached (guage needle Fig.7 on green area) before making coffee.

10.3.3. Regeneration (Fig.13)

Model CLUB PU/S

Operation to be carried out when the machine is off and cold and with the plug disconnected.

To be effected after the consumption of approx.15 litres of water (average hardness calculated as 35 degress on the French scale) or at least once a month.

- Prepare a solution in a glass of water adding three teaspoons of fine salt (the salt must be properly dissolved).
- Drain the water-tank, see point 10.2.
- Slide the softener 1 (Fig.13) off the rubber tubing 2 and turn it over.
- Pour the solution through the filter and the resin, letting it flow down freely.
- Wait about 5 minutes, then hold the softener under a tap and rinse it with water. When the water coming out of the softener is no longer salty, the resins are regenerated and the softener is ready for use once again.
- Put the softener back on the rubber tube and replace it horizontally on the bottom of the tank.
- On completion of this operation, the machine can be started up again by repeating the procedure described in paragraph 7.3.

Softener DP8 - DP12

Regenerate the water softener within the time-limits specified for the softener as follows:

DP8

nr.1 regeneration per month for 500 coffees/day;
nr.2 regenerations per month (once a fortnight) for 1000 coffees/day.

DP12

nr.1 regeneration per month for 1000 coffees/day;
nr.2 regenerations per month (once a fortnight) for 2000 coffees/day.

This table has been drawn up according to a water hardness of 25 degress calculated on the French scale.

See the documentation included with the softener for the instructions for use.

Whenever descaling operations are necessary, ensure that only specific products suitable for parts contacting water for public, human consumption are used. Make sure that all the relative product instructions are carefully observed and complied with at all times.

11. STOPPING THE MACHINE

A - Temporary stop

- Carry out cleaning and maintenance operations.
- Wind up the cable and fasten it to the machine with sticky tape.
- Cover the machine and place it in a dry room. Do not leave it exposed to atmospheric agents and do not allow it to be touched by children or unift persons.

To disconnect from the main power supply, consult qualified personnel.

B - Definitive stop

- Besides carrying out the operations necessary for a temporary stop, cut off the cable, pack the machine in cardboard, polystyrene or other packing material and consign it to firms authorized for its disposal or to second-hand goods dealers.

12.TROUBLESHOOTING AND POSSIBLE REMEDIES

Check operations to be carried out by the user with the plug disconnected.
For any type of problem or inconvenience not specifically indicated, disconnect the plug and contact our service centre without attempting any direct repairs.

A) The machine does not start:
- *check that the plug is connected;*
- *In case of power failure wait for the power to return and check if the earth leakage protection circuit breaker or the main switch is on;*
- *check the condition of the plug and the supply cable; if damaged have them replaced by qualified personnel.*

B) There is water under the machine:
- *check that the drainage tray is not obstructed.*

C) Slow dispensing:
- *check that the filters and delivery heads are clean;*
- *check that the coffee is not too finely ground.*

D) Irregular steam delivery:
- *check that the nozzles are not obstructed***.**

IT ITALIANO 12-31

FR FRANCAIS 32-51

DE DEUTSCH 52-71

EN ENGLISH 72-91

ES ESPAÑOL 92-111

PT PORTUGUÊS 112-143

SCHEMI ELETTRICI
SCHEMAS ELECTRIQUES
SCHALTPLANE
WIRING DIAGRAMS
ESQUEMAS ELECTRICOS 132-140
ESQUEMAS ELÉTRICOS

SCHEMI IDRAULICI
SCHÉMAS HYDRAULIQUES
HYDRAULIKPLÄNE
HYDRAULIC DIAGRAMS
ESQUEMAS HIDRÁULICOS 141-147
ESQUEMAS HIDRÁULICOS

Las operaciones indicadas con este símbolo son de exclusiva pertinencia del técnico instalador

Las operaciones indicadas con este símbolo deben ser efectuadas por el usuario.

ES ESPAÑOL

ÍNDICE

Datos de identificación de la máquina..... 93
1. Advertencias generales 93
2. Descripción de la máquina 94
2.1. Especificaciones funcionales 94
2.2. Dotaciones de las máquinas 95
2.3. Protecciones mecánicas 95
2.4. Seguridades eléctricas 95
2.5. Ruido aéreo 95
2.6. Vibraciones 95
3. Datos técnicos 95
3.1. Dimensiones y pesos 95
4. Destinación de uso 96
4.1. Contraindicaciones de uso 96
5. Transporte 96
5.1. Embalaje 96
5.2. Control en el momento de la recepción 96
6. Instalación 97
6.1. Enlaces que debe predisponer el cliente 97
6.1.1. Alimentación de agua y gas 97
6.1.2.Alimentación eléctrica 97
6.2. Operaciones preliminares 98
6.3. Instalación y primer encendido..... 98
7. Puesta en servicio 98
7.1. Mandos..... 98
7.2. Instrumentos de control..... 99
7.3. Puesta en marcha de la máquina..... 99
8. Uso 100
8.1. Cómo se prepara el café 100
8.2. Cómo se prepara el “capuchino”..... 100
8.3. Cómo se calienta una bebida..... 101
8.3.1. Para modelos PU - ME - PLUS 101
8.3.2. Para modelos PLUS + TS 101
8.4. Cómo se preparan té, manzanilla, etc. 101
9. Programación 101
9.1. Programación usuario 101
9.1.1. Para modelos ME - COMPACT - PLUS 101
9.1.2. Para modelos PLUS - PLUS+TS 102
9.2. Programación técnico..... 104
9.2.1. Para modelos ME - COMPACT - PLUS ... 104
9.2.1.1. Selección de la sensibilidad de las sondas de nivel 104
9.2.1.2. Selección del time-out de carga 104
9.2.1.3. Habilitación/deshabilitación de la programación de dosis 105
9.2.1.4. Señalización de alarma 105
9.2.1.5. Ausencia de impulsos del contador volumétrico 105
9.2.2. Para modelos PLUS - PLUS + TS..... 106
9.2.2.1. Puesta en cero de las consumaciones, de las alarmas mantenimiento Modelos PLUS 108
9.2.2.2. Reseteo litros, sustitución del filtro. 108
9.2.2.3 Sonda de temperatura de la caldera en cortocircuito / sobretemperatura (Mod.PLUS)..... 108
9.2.2.4 Sonda de temperatura de la caldera desconectada/interrumpida (Mod.PLUS) 108
10. Manutención 109
10.1. Diaria 109
10.2. Semanal 109
10.3. Mantenimiento periódico y reparaciones..... 110
10.3.1. Sustitución del agua mod. CLUB PU-ME.110
10.3.2. Sustitución del agua mod.ME..... 110
10.3.3. Regeneración 110
11. Puesta fuera de servicio..... 111
12. Problemas y soluciones posibles..... 111

DENOMINACIÓN: **Máquina para café**

VERSIONES: **GREEN PLUS 2/3 Grupos**
GREEN PLUS + TS 2/3 Grupos
GREEN PU 2/3 Grupos
GREEN COMPACT ME - PU 2 Grupos
CLUB ME - PU - PU/S

La placa situada en la declaración de conformidad CE del presente documento corresponde a la placa de identificación colocada sobre la máquina, Fig. 2.

Esquema de identificación de los datos de la placa (Fig.1):

1	Fabricante	8	Potencia motor
2	Modelo y versión	9	Max. presión caldera / Max. presión estática
3	Tensión eléctrica	10	Potencia elemento calefactor
4	Marca CE	11	Frecuencia eléctrica
5	Número de matrícula	12	Marca de conformidad
6	Pin	13	Año de fabricación
7	Absorción total de la máquina		

Simbología

Señal de peligro que indica la necesidad de atenerse escrupulosamente a las instrucciones a qué se refiere a fin de evitar posibles daños a la máquina o accidentes.

Este folleto constituye una parte integrante y esencial del producto y deberá ser entregado al usuario. Para un empleo correcto del aparato, leer atentamente el manual y atenerse a todas las indicaciones presentadas en él. Guardar cuidadosamente este folleto para toda ulterior consulta.

1. ADVERTENCIAS GENERALES

- Los elementos de embalaje (bolsitas de plástico, poliestireno expandido, clavos, cartones, etc.) no se deben dejar al alcance de niños ya que son potenciales fuentes de peligro.
- Antes de conectar la máquina comprobar que los datos de tarjeta correspondan a los de la red eléctrica de distribución.
- Se prohibe el empleo de adaptadores, enchufes múltiples y/o prolongas.
- En caso de dudas o de incertidumbres solicitar un control, por parte de personal cualificado, de la instalación de alimentación eléctrica que tiene que cumplir los requisitos de las normas de seguridad vigentes, entre las cuales:
  - puesta a tierra eficaz;
  - sección de los conductores suficiente para la potencia de absorbimiento;
  - dispositivo interruptor de seguridad eficiente.
- Colocar la máquina sobre una superficie impermeable (fórmica, acero, cerámica, etc.) lejos de fuentes de calor (hornos, hornillos, chimeneas, etc.) y en ambientes donde la temperatura no sea inferior a +5°C. TEME EL HIELO
- No exponer la máquina a las intemperies ni colocarla en ambientes con humedad elevada, como locales de lo baño, etc.
- No obstruir las rejillas de aspiración o disipación, en particular no tapar con paños u otros objetos la superficie calienta-tazas.
- La máquina embalada se almacena en un lugar resguardado de las intemperies, seco y sin humedad. La temperatura tiene que ser nunca inferior a +5°C.
- Se pueden apilar como máximo 3 bultos iguales.
- Evitar de poner encima del embalaje bultos pesados de otro tipo.
- En caso de emergencia, como principio de incendio, ruidosidad anómala, sobrecalientamiento, etc., intervenir inmediatamente y desconectar la alimentación eléctrica de red, cerrar los grifones del gas y del agua.
- Utilizar sólo accesorios y repuestos autorizados por el productor. Esto significa garantía de seguro funcionamiento sin inconvenientes.
- El aparato no debe ser utilizado por niños o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no posean experiencia sobre el aparato o que no lo conozcan, salvo que sean vigilados o que hayan sido oportunamente instruidos.
- Controle que los niños no jueguen con el aparato

Una instalación errada puede ocasionar daños a personas y cosas de cara a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

2. DESCRIPCIÓN DE LAS MAQUINAS

Las máquinas son fabricadas para preparar café expreso y bebidas calientes.
El principio de funcionamiento consiste en una bomba volumétrica en el interior de la máquina que alimenta la caldera en la que se produce el calentamiento del agua.
Accionando los mandos el agua es enviada a los erogadores externos en forma de agua caliente o vapor, según las necesidades.

El modelo CLUB PU/S viene provisto de depósito de agua incorporado por lo que no necesita ningún enlace con la red de abastecimiento de agua. Al interior del depósito está colocado el eliminador de caliza que tiene la función de suavizar el agua reteniendo las sales de calcio contenidas en ella.
La máquina está formada por una estructura portante en acero a la que se fijan los componentes mecánicos y eléctricos. El conjunto está cubierto con paneles de cobertura total realizados en acero barnizado y en acero inoxidable.

En la parte frontal de la máquina se realizan las operaciones productivas y están situados los mandos, los aparatos de control y los suministradores.
Encima de la máquina hay una superficie destinada al calentador de las tazas.

2.1. Especificaciones funcionales y composición de las máquinas (Fig.3)

		A	B	C	D	E	F	G
CLUB PU		ok	-	1	1	1	-	-
CLUB ME		-	ok	1	1	1	-	-
CLUB PU/S	*	ok	-	1	1	1	-	-
COMPACT PU		ok	-	2	1	1	-	-
COMPACT ME		-	ok	2	2	1	-	-
GREEN PU	**	ok	-	2/3	2	1	-	-
GREEN PLUS	**	-	ok	2/3	2	1	ok	-
GREEN PLUS+TS	**	-	ok	2/3	1	1	ok	ok

Explicación de la simbología:

A Funcionamiento semiautomático; puesta en marcha y paro suministro manual
B Funcionamiento automático; control electrónico suministro dosis café y agua caliente
C N° grupos suministro café
D N° lanzas suministro vapor
E N° lanzas suministro agua caliente
F Display
G N° lanzas suministro vapor con sonda TS

* *Depósito del agua y eliminador de caliza incorporados (no necesita ningún enlace con la red de abastecimiento de agua).*
** *Con posibilidad de instalar la calefacción de gas (para 2/3 grupos).*

1 Grifo suministro vapor
2 Lanza vapor
3 Comando suministro agua caliente
4 Lanza agua caliente
5 Grupo suministro café
6 Comando suministro café
7 Tecla para carga manual de agua
8 Nivel óptico
9 Manómetro
10 Interruptor general y luz testigo interruptor encendido
11 Encendedor gas (para los modelos que lo preven)
12 Grifo gas con válvula (para los modelos que lo preven)
13 Interruptor calienta-tazas (optional)
14 Depósito del agua (sólo modelo CLUB PU/S)
15 Lámpara testigo color naranja falta agua
16 Ventanilla de control (modelo con instalación de calentamiento de gas)
17 Lanza vapor con sonda “TS”

2.2. Dotaciones de las máquinas

	CLUB	COMPACT 2 Grupos	3 Grupos
Portafiltro 1 dosis	1	1	1
Portafiltro 2 dosis	1	2	3
Filtros	2	3	4
Filtro ciego	1	1	1
Tubo carga 0,8 mt.	1	2	2
Tubo carga 1,8 mt.	1	1	1
Tubo descarga 2 mt.	1	1	1
Uniones	1	1	1
Folleto de istrucc.	1	1	1
Cepillo	1	1	1
Esquemas electricos	1	1	1

Modelos equipados con accesorios de conexión gas (cuando aplicada).

2.3. Protecciones mecánicas

Las protecciones con que van equipadas las máquinas son:

- paneles integrales de protección de las partes sometidas a calor y del generador de vapor y agua caliente;
- superficie calienta-tazas con recipiente para los líquidos que puedan verterse accidentalmente;
- superficie de trabajo con rejilla y recipiente inferior para recoger líquidos;
- comandos situados encima de la zona de suministro, en posición de seguridad;
- válvula de expansión en la instalación hidráulica y válvula en la caldera para prevenir sobrepresiones
- válvula interceptadora en la instalación hidráulica para evitar reflujos en la red de alimentación.

2.4. Seguridades eléctricas

Las seguridades previstas son:

- protección térmica sobre el motor de la bomba;
- termopar de control falta gas y termóstato de control termopar que cierra automáticamente el grifo del gas;
- térmica salva-resistencias (donde previsto).

2.5. Ruido aéreo

En el puesto de trabajo por lo general no se supera nunca el nivel de presión sonora de 70 dB(A).

2.6. Vibraciones

Las máquinas están provistas de patas de goma anti-vibraciones.En condiciones normales de trabajo la máquina no genera vibraciones dañinas para el operador o el ambiente.

3. DATOS TÉCNICOS

3.1. Dimensiones y pesos (Fig.4)

	CLUB	2 gr. COMPACT	2 Grupos	2 Grupos TALL	3 Grupos	3 Grupos TALL
A mm	385	580	765		1005	
B mm	234	436	621		861	
C mm	370	310	310		310	
D mm	530	530	530		530	
H mm	560	560	560		560	
Capacidad caldera l.	4	5	11		16	
Peso máquina kg	30	52	68		88	
Entrada agua	3/8	3/8	3/8		3/8	
Descarga Ømm	14	14	14		14	
Embalaje						
Paquete nr.	1	1	1		1	
Volumen m^3	0,21	0,27	0,44		0,55	
Dimensión mm						
L	500	660	910		1150	
P	690	670	670		670	
H	600	600	720		720	
Peso bruto kg	34	71	73		93	

Para los datos técnicos de enlace eléctrico, véase la placa de identificación de la máquina, Fig.1.

Las máquinas con calefacción de gas están provistas de un kit de uniones standard con las cuales es posible efectuar los siguientes tipos de enlace:
- con tubo rígido directo;
- con tubo de cobre y doble cono;
- con portagoma.

El enlace con el gas ha de ser efectuado cumpliendo escrupulosamente las normas de seguridad vigentes en el país en que se instale la máquina.

4. DESTINACIÓN DE USO

Las máquinas han sido diseñadas, fabricadas y protegidas para ser empleadas como máquinas para preparar café expreso y bebidas calientes (té, capuchino, manzanilla, etc.); todo otro uso ha de ser considerado impropio y por tanto peligroso.

El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas debidos a un uso impropio, errado o irrazonable.

El operador se debe atenerse siempre a las indicaciones de uso y manutención presentadas en el presente folleto.En caso de dudas o anomalías de funcionamiento, parar la máquina, abstenerse de efectuar reparaciones o intervenciones directas y dirigirse al servicio de asistencia.

El operador no tiene que:
- tocar con las manos las zonas calientes y de erogación;
- apoyar recipientes de líquidos sobre la máquina;
- poner las manos debajo de los suministradores durante el uso;
- intervenir para trabajos de mantenimiento o transporte del aparato con la línea enchufada y la máquina caliente;
- lavar la máquina con chorros de agua directos o a presión;
- sumergir completa o parcialmente la máquina en agua;
- exponer la máquina a fuentes de calor;
- utilizar la máquina cuando el cable de alimentación presenta daños;
- tocar la máquina con manos o pies mojados o húmedos;
- utilizar la máquina en presencia de menores en las cercanías;
- dejar utilizar la máquina a menores o a personas incapaces;
- obstruir las rejillas de aspiración o disipación del calor con trapos u otros objetos;
- dejar abiertos los postigos de abastecimiento (mod. CLUB PU/S);
- Utilizar la máquina si estuviera mojada o muy húmeda por fuera de la zona de erogación.

4.1. Contraindicaciones de uso

Las máquinas están destinadas para un uso exclusivamente alimentar por lo que se prohibe el empleo de líquidos o materiales de otro género como por ejemplo calentar líquidos o introducir molido en el portafiltro que puedan generar peligros y polucionar los suministradores.

El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas ocasionados por un empleo impropio, erróneo o irrazonable del aparato y por el uso de las máquinas por parte de operadores no profesionales.

5. TRANSPORTE

5.1. Embalaje

La máquina se entregadas en un único bulto con embalaje en cartón robusto y con partes internas de protección.

En el embalaje están aplicados las simbologías convencionales a las cuales hay que atenerse durante el desplazamiento y el almacenamiento del bulto.

Efectuar el transporte manteniendo siempre el bulto en posición vertical, no volcarlo ni cargarlo sobre un lado, procediendo con cautela a fin de evitar choques o exposición a las intemperies.

5.2. Control en el momento de la recepción

Comprobar que la máquina recibida sea la indicada en la documentación que la acompaña, incluidos los eventuales accesorios.
Comprobar que durante el transporte no haya sufrido daños y de se asi, sufrido avisar inmediata-mente al transportista y a nuestra oficina Clientes.

Los elementos del embalaje (bolsitas de plástico, poliestireno expandido, clavos, cartones, etc.) no se deben dejar nunca al alcance de niños ya que son potenciales fuentes de peligro.
No dispersar en el medio ambiente los elementos del embalaje, sino eliminarlos entregándolos a las entidades encargadas de tales actividades.

6. INSTALACIÓN

La máquina tiene que instalarse sólo en aquellos lugares donde personal calificado efectúa las operaciones de empleo y de mantenimiento.

Las máquinas están dotadas de pies ajustables en altura.

El plano de apoyo tiene que ser bien nivelado, seco, alisado, robusto, estable y tiene que encontrase a determida altura para que la bandeja calienta tazas se encuentre más de 150 cm. del suelo. No utilicen chorros de agua ni instalen en lugares donde se utilizan chorros de agua.
Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura de +5°C ÷ +32°C y la humedad no supere el 70%.

Para el buen funcionamiento de la máquina no son necesario anclajes para la superficie de apoyo ni soluciones técnicas aptas para limitar las vibraciones.

Se aconseja dejar unos espacios libres alrededor de la máquina para facilitar su uso y las operaciones de manutención.

Caso de que la máquina estuviera mojada o muy húmeda hay que abstenerse de proceder con la instalación hasta cuando no se esté seguros de que se haya secado completamente. De todas formas es necesario hacer efectuar un control preventivo por parte del servicio de asistencia a fin de verificar eventuales daños que los componentes eléctricos hayan podido sufrir.

Prever en proximidad de la máquina una zona a destinar para el moledor-dosificador (véase la relativa documentación).

Normalmente las máquinas viene provistas de un suavizador de tipo DP2 o DP4 que ha de ser enlazado a cargo del instalador según las normas vigentes.
En caso de montaje de un suavizador diferente referirse a la documentación del producto seleccionado.
El instalador tiene que predisponer un cajón para los posos de café.

6.1. Enlaces que debe predisponer el cliente

Las operaciones de enlace deben ser efectuadas por personal cualificado y en el pleno respeto de las reglas federales, estatales o locales.

6.1.1. Alimentación de agua y gas (Fig.5)

Verifiquen que la máxima presión de alimentación no supere 6,5 bar, en caso contrario pongan un reductor de presión.

Los enlaces dben ser colocad cerca de la máquina.

1) Tubo de descarga agua 1, de diámetro interior mínimo de 30 mm, dotado con sifón inspeccionable.
2) Tubo de alimentación agua de red 2 con grifo de exclusión de 3/8" G y válvula interceptadora.

La alimentación del aparato debe realizarse con agua idónea para el consumo humano conforme con las dispo¬siciones vigentes en el lugar de instalación. El instalador debe tener la confirmación del propietario/gestor de la instalación de que el agua respete los requisitos antes indicados. Para la instalación del aparato se utilizarán los componentes o materiales en dotación; si fuera necesario utilizar otros componentes, el instalador debe comprobar la idoneidad de dicho material para ser utilizado en contacto con el agua para consumo humano. El instalador debe realizar las conexiones hidráulicas respetando las normas de higiene y seguridad hidráulica y de tutela ambiental vigentes en el lugar de instalación.

Las máquinas equipadas con calefacción de gas han de ser instaladas conformemente a las normas locales vigentes.

3) Tubo de alimentación gas 3 con grifo de exclusión.

Para más información sobre la instalación y la regulación de las máquinas con calentamiento adicional de gas, consúltese el manual de uso contenido en el Kit gas suministrado con la máquina.

4) Interruptor general
5) Eliminador de caliza

6.1.2. Alimentación eléctrica

La máquina se suministra lista para el enlace, de acuerdo con las especificaciones eléctricas requeridas.
Antes de conectar la máquina hay que asegurarse de que los datos de la placa correspondan a los de la red de distribución eléctrica.
El cable de alimentación eléctrica debe enlazarse directamente a la conexión que se ha predispuesto con anterioridad, de acuerdo con las normas vigentes.
La instalación de puesta a tierra y de protección contra las descargas atmosféricas debe estar realizada obligatoriamente como lo prescriben las normas.
Para la red de alimentación hay que utilizar un cable a norma con conductor de protección (cable de tierra).
Para la alimentación trifásica hay que utilizar un cable de 5 conductores (3 fases + neutro + tierra).
Para la alimentación monofásica hay que utilizar un cable de 3 conductores (fase + neutro + tierra).
En ambos casos, antes del cable de alimentación hay que predisponer un interruptor automático diferencial 4 (Fig.5), que incluya los disparadores magnéticos según los datos presentados en la placa de identificación de la máquina (Fig. 1). Los contactos deben tener una apertura igual o superior a 3 mm.
Se recuerda que cada máquina debe estar dotada de sus propias seguridades.

ATENCIÓN

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica, o igualmente por una persona con una cualificación similar, de modo que se pueda prevenir cualquier riesgo.

6.2. Operaciones preliminares (Fig.6)

CONECION EQUIPOTENCIAL

Este aparato, está preajustado con un borne ubicado debajo de la base para la conexión de un conductor externo equipotencial. Una vez terminada la instalación es NECESARIO efectuar este tipo de conexión con un conductor con una sección nominal conforme con las normas vigente.

6.3. Instalación y primer encendido

- Colocar el cuerpo de la máquina sobre la superficie horizontal preparada al efecto y regular los pies para asegurar la estabilidad de la máquina y limitar las vibraciones.

Antes de efectuar los enlaces lavar esmeradamente los tubos del agua de red:

- Abrir completamente el grifo del agua de red y dejar fluir el agua durante unos minutos.
- Proceder luego con los enlaces de carga y descarga del agua.
- Conectar la máquina con el enchufe de corriente.
- Conectar el tubo del gas.

Lavar esmeradamente todas las tuberías del agua de la máquina:

- Abrir completamente el grifo de alimentación del agua de red.
- Accionar el interruptor general (pos.1 - Fig.7); aguardar a que la caldera se llene hasta el nivel programado. (mod.CLUB interruptor)
- Accionar el interruptor resistencia caldera (pos.2 - Fig.7) para que el agua en la caldera comience a calentarse. (mod.CLUB interruptor)
- Alcanzada la condición nominal de trabajo con la máquina en condiciones de “listo para el funcionamiento”, apagar el aparato y vaciar el circuito hidráulico de la primera agua introducida para eliminar eventuales impurezas iniciales.
- Llenar de nuevo el aparato y ponerlo en las condiciones nominales de funcionamiento.
- Alcanzado el estado de “listo para el funcionamiento”:

- Enganchar los portafiltros a los grupos (sin café); accionar cada grupo de modo que salga agua durante aproximadamente un minuto.
- Erogar agua caliente hasta sacar al menos 2 litros de agua de la máquina a 1 grupo o 2 grupos compact, 5 litros de la máquina a 2 grupos, 8 litros de la máquina a 3 grupos, 11 litros de la máquina a 4 grupos.
- Accionar cada punto de dispensación de vapor durante 1 minuto.

Al final de la instalación, el instalador DEBERÁ redactar un informe de lo que ha sido

7. FUNCIONAMIENTO

7.1. Mandos (Fig.7)

1 Interruptor general.
Selector de tres posiciones:
0 apagado
1 activa la bomba para llenar la caldera
2 introduce corriente en toda la máquina y activa los elementos calefactores.

1A *Selector de dos posiciones con led luminoso*.
Activar el interruptor, led encendido, se introduce corriente en la máquina (excluida la calefacción caldera) y activa la bomba para el llenado de la caldera;

1B *Interruptor resistencia caldera*
Selector de dos posiciones con led luminoso
Activar el interruptor, led encendido, se conecta también la resistencia para el agua en la caldera

2 Testigo luminoso verde
Encendido indica que hay tensión en la máquina (interruptor general conectado).

3 Interruptor suministro café.
Selector de dos posiciones con Led luminoso:
activar el interruptor, Led encendido, se procede a sumínistrar café;
desconectar el interruptor, Led apagado, se interrumpe el suministro del café.

4 Teclado electrónico suministro café.
6 teclas con respectivo Led:
A al pulsar esta tecla se enciende el led correspondiente, comienza el suministro de un café exprés.

B al pulsar esta tecla se enciende el led correspondiente, comienza el suministro de un café largo.

C al pulsar esta tecla se enciende el led correspondiente, comienzade dos cafés exprés del mismo grupo.

D al pulsar esta tecla se enciende el led correspondiente, comienza el suministro de dos cafés largos del mismo grupo.

E pulsar esta tecla; se activa la preparación continua de café.

Una vez terminada la dispensación, se encienden nuevamente todos los leds.

Para interrumpir un suministro en curso que pulsar la misma tecla activada o la tecla E STOP.

5 Volante suministro agua caliente.
Grifo: girar en sentido antihorario para abrir o en sentido horario para cerrar.

6 Pulsante suministro agua caliente dosificada (mod.ME).
Apretar el pulsante para activar el suministro de una dosis de agua caliente.

7 Volante suministro vapor.
Grifo: girar en sentido antihorario para abrir o en sentido horario para cerrar.

8 Testigo luminoso naranja (mod. CLUB PU/S)
Encendido indica falta de agua en el depósito con consiguiente paro de la máquina.

9 Pulsante carga manual agua.
Mantener apretado el pulsante para llenar la caldera.

10 Grifo alimentación gas con válvula (modelos con calefacción de gas).
Abierto: posición vertical.
Cerrado: girar de 90° en sentido horario.

11 Pulsante piezoeléctrico (modelos con calefacción de gas).
Pulsante de disparo: apretar a fondo para generar la chispa que enciende el gas en el quemador.

7.2. Instrumentos de control (Fig.7)

12 Manómetro de aguja móvil sobre cuadrante fijo con escala graduada sencilla y zonas de colores indicativas (mod. CLUB).
Control visual de la presión en la caldera

13 Manómetro de aguja móvil sobre cuadrante fijo con doble escala graduada sencilla y zonas de colores indicativas (excluidos los modelos CLUB).
Control visual de la presión en la caldera y de la bomba.

14 Lector de nivel con referencia de mínimo y máximo (excluidos los mod. CLUB y COMPACT).
Control visual del nivel del agua en la caldera.

15 Ventana de control (modelos con calefacción de gas).
Control visual de encendido y funcionamiento de la llama del quemador de gas.

16 Interruptor conexión calienta-tazas (opción).

7.3. Puesta en marcha de la máquina

Modelo CLUB PU/S (Fig.8)

- Abrir la tapadera de acceso al depósito del agua y comprobar que el eliminador de caliza **A** esté introducido en el tubo pescador **B**;
- Comprobar que la trampa de aire **C** esté introducida en la sede apropriada;

Si la trampa de aire está fuera de su sitio la máquina puede no calentar y no señalar correctamente la eventual falta de agua en el depósito.

- Introducir 2 litros de agua en el depósito y cerrar la tapadera;
- Accionar el interruptor general 1A (Fig.7) para llenar la caldera; una vez llena, accionar el interruptor de la resistencia de la caldera 1B (Fig.7) para poner en marcha el calentamiento, y a continuación accionar el grupo hasta que por él salga agua.
- Esperar a que se alcance la presión de operación, aguja del manómetro 12, (Fig.7), sobre la zona verde, y que la máquina alcance su correcto equilibrio térmico.

Modelo CLUB ME - PU (Fig.3)

- Abrir el grifo de la red de abastecimiento del agua, (Fig.5);
- Accionar el interruptor general 1A (Fig.7) para llenar la caldera; una vez llena, accionar el interruptor de la resistencia de la caldera 1B (Fig.7) para poner en marcha el calentamiento, y a continuación accionar el grupo hasta que por él salga agua.
- Esperar a que se alcance la presión de ejercicio, aguja del manómetro 12, (Fig. 7), sobre la zona verde, y que la máquina alcance su correcto equilibrio térmico.

Modelos COMPACT ME - PU - GREEN - PLUS

- Abrir el grifo de la red de abastecimiento del agua, Fig.5;
- Accionar en sentido antihorario el interruptor general 1, (Fig.7), sobre la posición 1; se activa la bomba que se encarga de llenar la caldera;
- Una vez alcanzado el nivel la bomba se para, girar en sentido horario el interruptor general 1, (Fig.7), sobre la posición 2 para activar la calefacción del agua en la caldera;
- Esperar a que se alcance la presión de ejercicio, aguja en el manómetro 13 (Fig.7) sobre la zona verde, y que la máquina alcance el equilibrio térmico correcto.

El tiempo de carga del agua está predefinido en un máximo de 2 minutos, por esto es posible que en algunos modelos (ME 3-4 grupos) este tiempo no sea suficiente para alcanzar el nivel previsto. En tal caso para acabar de llenar hay que apagar y volver a encender el interruptor general activando una nueva fase de carga. En los modelos ME la falta de agua es señalada con el centelleo de los Led de la botonera.
*Los modelos equipados con autonivel realizan la operación de control del nivel en forma automática***.**

Modelos con gas

- Abrir el grifo de la red de agua (Fig.5);
- Accionar en sentido antihorario el interruptor general 1, (Fig. 7) sobre la posición 1; se activa la bomba que se encarga de llenar la caldera;
- Una vez alcanzado el nivel la bomba se para, girar en sentido horario el interruptor general 1, (Fig.7), sobre la posición 2 para activar la calefacción del agua en la caldera;
- Dar vuelta al grifo del gas 10, (Fig.7), para llevarlo a la posición vertical de abierto y mantener apretado el pulsante incorporado, al mismo tiempo apretar repetidas veces a fondo el pulsante del piezoeléctrico 11, hasta que la chispa encienda el gas generando la llama (observar la operación mirando por la ventana 15, Fig.7). Mantener apretado el pulsante del grifo 10 durante unos 30 segundos para permitir, que el sistema de seguridad que mantenga encendida la llama.

  Si la llama de apaga, repetir la operación.

Caso de que no se encienda la llama, no hay que insistir y hay que cerrar el grifo del gas girándolo de 90° en sentido horario.

- Esperar a que se alcance la presión de ejercicio, aguja en el manómetro 13 (Fig.7), sobre la zona verde, y que la máquina alcance el equilibrio térmico correcto.

8. USO

CAMBIO DEL AGUA al principio de la actividad diaria y siempre en el caso de que existan pausas mayores de 8 horas es necesario efectuar el cambio del 100% del agua contenida en los circuitos utilizando los puntos de dispensación
UTILIZACIÓN DE LA LANZA DE VAPOR: La utilización de la lanza de vapor deberá estar siempre precedida de la operación de purga de la condensación durante al menos 2 segundos.
Las máquinas disponen de una placa superior encima de la cual se colocan las tazas para su precalentamiento en espera de ser utilizadas.
Esta solución tiene mucha importancia para obtener excelentes cafés porque la taza precalentada evita que el café se enfríe rápidamente.

8.1. Cómo se prepara el café

Es peligroso efectuar el suministro de café sin que el portafiltro esté colocado en el grupo.

- Desenganchar el portafiltro del grupo suministrador, descargar los residuos de café en el correspondiente cajón al efecto golpeando el portafiltro, volcado de cara al cajón, por la parte periférica (cuidado con no dañar el filtro).
- Utilizar el filtro para 1 ó 2 cafés según las necesidades.
- Llenar el filtro con la dosis de café molido, nivelar y presionar ligeramente el café con el macillo.
- Eliminar del borde del filtro el eventual café molido que haya quedado durante el prensado.

Dejar café molido sobre el borde del filtro impide la perfecta adherencia de la junta con respecto al filtro con consiguiente pérdida de agua y de residuos de café.

- Enganchar el portafiltro en el grupo suministrador de manera que se logre una buena estanqueidad.
- Colocar las tazas debajo de los picos suministradores y activar la preparación:

Modello PU (Fig.7)

- Apretar el interruptor 3 para activar el suministro.
  Una vez alcanzada la cantidad deseada volver a colocar el interruptor en su posición original para cesar el suministro.

Modello ME - PLUS (Fig.7)

- Apretar la tecla relativa al café a preparar:
  A = 1 café corto;
  B = 2 cafés cortos;
  C = 1 café largo;
  D = 2 cafés largos.

El suministro es efectuado automáticamente según las dosis predeterminadas.

Para suministrar una dosis diferente apretar la tecla **E** (Led encendido) que activa el suministro continuo. Apretar de nuevo la misma tecla **E** para cesar el suministro.
Para interrumpir un suministro en curso, activado con las teclas **A-B-C-D**, apretar de nuevo la misma tecla activada.

- Una vez terminado el suministro del café dejar el portafiltro enganchado en el grupo hasta la preparación sucesiva.

Durante los suministros tener cuidado con las partes calientes de la máquina, especialmente con los grupos suministradores y con las lanzas del vapor y del agua caliente. No poner nunca las manos debajo de los grupos y de las lanzas cuando están funcionando.

Para obtener un buen café es importante que la regulación de la moledura corresponda a un suministro del café entre 25 y 30 segundos. Si la moledura es demasiado gruesa se obtienen cafés claros y ligeros con muy poca crema, mientras que si la moledura es demasiado fina, se sacan cafés oscuros y sin crema. Además tiene mucha importancia que el molido sea fresco y que tenga grosor uniforme (que se obtiene si el molinillo-dosificador tiene las muelas en buen estado) y que la dosis sea de la cantidad correcta (aproximadamente 6 gramos por café).
Se aconseja moler la cantidad de café necesaria en el momento en que se necesita porque el café molido pierde rápidamente sus cualidades de aroma y las sustancias grasas contenidas en el café se vuelven rancias

8.2. Cómo se prepara el "capuchino" (Fig.9)

- Utilizar un recipiente alto y estrecho lleno de leche hasta la mitad.
- Colocar el recipiente debajo de la lanza del vapor 1de manera que el surtidor toque el fondo del recipiente.

- Abrir la llave de vapor 7 (Fig.7) y bajar el recipiente hasta que el vaporizador roce la superficie de la leche, emulsionándola.
- Cerrar la llave del vapor y echar la leche dentro de la taza que contiene el café espresso.

Una vez terminada esta operación limpiar con una esponja o con un paño limpio la lanza para evitar que la leche se seque sobre la lanza misma. Tener cuidado porque la lanza queda caliente y puede quemar la mano.
El tiempo máximo de suministro de vapor no tiene que superar los 5 minutos.

8.3. Cómo se prepara una bebida

8.3.1 Para modelos PU - ME - PLUS

- Sumergir la lanza del vapor en el líquido a calentar.
- Abrir paulatinamente el grifo del vapor 7 (fig.7); el vapor burbujeando en el líquido le cede calor hasta llevarlo a la temperatura deseada.
- Cerrar el grifo del vapor cuando se piensa que se ha alcanzado la temperatura deseada.

Enseguida después de efectuar la operación limpiar la lanza con una esponja o con un paño limpio. Tener cuidado porque la lanza está caliente y puede quemar la mano.

8.3.2. Para modelos PLUS + TS

Esta versión de máquina está dotada de una lanza de vapor con sonda de temperatura, y se utiliza para calentar líquidos (por ejemplo leche) de manera automática. Pulsando la tecla correspondiente se excita la electroválvula de erogación del vapor hasta alcanzar la temperatura programada o hasta la interrupción manual de la erogación.
Para calentar un líquido, hay que seguir las siguientes instrucciones:

- Sumergir la lanza vapor con sonda (dispositivo TS) en el líquido que hay que calentar.
- Pulsar la tecla 6 del teclado programado anteriormente (véase programación técnico), el vapor comienza a salir y a calentar el líquido por conducción hasta ponerlo en la temperatura programada. El display visualiza la inscripción vapor. En esta fase se puede interrumpir la función actuando sobre la misma tecla o prolongar la salida de vapor más allá de la temperatura programada, manteniendo pulsada la tecla.

Notas: puesto que la lanza vapor con sonda es un opcional, la tecla de funcionamiento y el teclado tienen que ser configurados en la programación nivel técnico.

8.4. Cómo se preparan té, manzanilla, etc.

- Colocar el recipiente debajo de la lanza de suministro de agua caliente 4 (Fig.3), luego activar el mando de suministro según los modelos,(Fig.7). Una vez alcanzada la cantidad deseada cerrar el grifo (en los modelos GREEN ME el suministro cesa automáticamente según la dosis preestablecida).

En la fase de suministro del agua caliente dosificada electrónicamente es posible interrumpir el suministro en curso apretando el pulsante 6 (Fig.7).

Para ajustar las dosis de agua caliente consúltese el apartado 9.

- Agregar el producto deseado.

Si el agua está suavizada, la bebida por lo general toma un color más oscuro; si se desea lograr un color más claro hay que proceder con el calentamiento del agua como descrito en el apartado 8.2, utilizando agua fresca tomada de un grifo que suministre agua sin caliza.

9. PROGRAMACIÓN

9.1. Programación usuario

9.1.1. Para modelos ME: COMPACT - PLUS

En los modelos de control electrónico es posible intervenir y ajustar las dosis de suministro de café y de agua caliente.

- Colocar el portafiltro con el café molido debajo del grupo a programar y colocar la taza (o las tazas) debajo de los respectivos picos suministradores;
- Mantener presionada la tecla **E** (Fig.7) del teclado situado en el primer grupo a la izquierda durante 5 segundos. Los led de las teclas **E** centelleantes indican la habilitación para la programación
- Presionar la tecla interesada (**A-B-C-D**) antes de pasados los 5 segundos y controlar visualmente si se efectúa la erogación; cuando la dosis suministrada corresponde a la deseada apretar de nuevo la misma tecla, de esta manera se bloquea el suministro y automáticamente es memorizado el volumen de la dosis preparada.
- Efectúen eventuales otras regulaciones cumpliendo con el mismo procedimento, que resulta válido incluso para las teclas de suministro agua caliente (2 dosis diferentes) Fig.7.

Evítese efectuar la regulación en grupos que no lleven portafiltro con café y las relativas tazas.

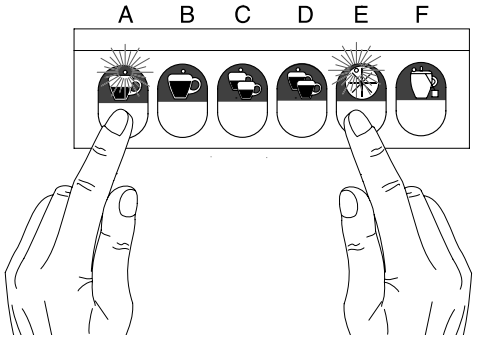
El ajuste efectuado en el primer grupo de la izquierda vale también para los demás grupos. Si se desea disponer de dosis diferentes en los varios grupos hay que regular en primer lugar el primer grupo de la izquierda y luego proceder paulatinamente con el ajuste de los demás grupos.
Al final de la programación, aguardar por lo menos 5 segundos antes de comenzar las selecciones.
Los datos memorizados se mantienen permanentemente en la memoria, incluso ante la ausencia total de la tensión de red.

CICLO DE LAVADO

La función CICLO DE LAVADO permite limpiar los grupos dispensadores de café y se realiza de la manera siguiente:

Pulsar el botón continuo **E** y a continuación la tecla "primera dosis" **A**, ambos correspondientes al grupo al cual se quiere llevar a cabo el ciclo de lavado (atención, la tecla **A** debe pulsarse antes de 3 segundos después de pulsar el botón E, de lo contrario se entra en el entorno de programación de dosis de café y té, si la función está habilitada).

En el aparato, la indicación visual de que la fase de lavado está en curso se hace mediante el parpadeo sincronizado de los dos LEDs asociados a las teclas pulsadas en secuencia (**E** y **A**); el parpadeo de los leds se mantiene durante todo el ciclo de la lavado.



La fase de lavado se lleva a cabo mediante seis ciclos repetitivos que prevén la habilitación de la electroválvula **EVx** (donde **x** puede ser 1 o 2 según el grupo que esté en curso de lavado) y de la **BOMBA** durante 7 segundos, seguidos de una pausa de 13 segundos en la que **EVx** y **BOMBA** están deshabilitadas.

- El ciclo de lavado puede habilitarse simultáneamente en los dos grupos de la máquina.
- Durante el lavado de un grupo, se puede dispensar café desde los demás grupos.
- Si se desea interrumpir el ciclo de lavado antes de su parada automática (repetición automática de los seis ciclos), basta con pulsar una de las teclas de dispensación de café correspondientes al grupo que está siendo limpiado.
- Si durante la ejecución del ciclo de lavado se produjera un corte de corriente (POWER-FAIL), el ciclo en cuestión se aborta.

Al término del ciclo de lavado, el sistema se vuelve a poner automáticamente en el estado de listo para el uso. Naturalmente, el proceso de limpieza del grupo se puede realizar cuantas veces se desee a lo largo del día.

9.1.2 Para modelos PLUS - PLUS+TS

Programación de las dosis: para la calibración de las dosis de erogación del café y de erogación del agua caliente son válidas las operaciones descritas anteriormente para las versiones ME (9.1.1).

Programación de la temperatura del vapor (Mod. PLUS+TS): la programación de la temperatura de la lanza vapor con sonda se lleva a cabo por simulación: se establece la temperatura deseada en fase de programación utilizando una sonda de temperatura externa y, una vez configurada, el líquido será calentado hasta alcanzar la temperatura programada.

Para llevar a cabo la programación, siga las siguientes instrucciones:

- Sumergir la lanza vapor con sonda en el líquido que hay que calentar. Introducir una sonda de temperatura con lectura visual en el mismo líquido.
- Entrar en la programación de las dosis manteniendo pulsada la tecla **E** (Fig. 7) del teclado del primer grupo a la izquierda durante 5 segundos. Los led de las teclas **E** centelleantes indican que se habilitó la programación.
- Pulsar la tecla en cuestión (tecla 6 fig. 7 del teclado configurado en el nivel técnico) dentro del plazo de 5 segundos para accionar la lanza de vapor con sonda. El vapor empezará por conducción a calentar el líquido y la temperatura se visualizará en la sonda con lectura visual sumergida anteriormente.
- Cuando se alcanza la temperatura deseada, pulsar nuevamente la misma tecla (tecla 6 fig. 7). Ahora la temperatura ha sido configurada.

Programación del reloj – Auto ON/OFF (encendido / apagado automático): mantener pulsada durante 5 segundos la tecla **E** (fig. 7) del teclado puesto en el primer grupo a la izquierda. Recorrer el menú utilizando la tecla **E**, hasta alcanzar la programación del la hora y del día; entrar en el submenú utilizando la tecla **C** (fig. 7). Para incrementar o disminuir los valores numéricos que componen la hora, actuar sobre las teclas **A** y **B** (fig. 7); para convalidar, pulsar la tecla **E**.

Con las mismas teclas se puede programar el día semanal y el día del calendario (día/mes/año).

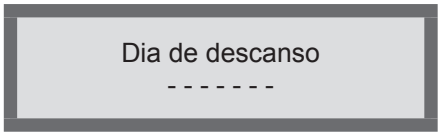
Luego de haber programado el reloj, pulsando la tecla **E** se pasa a la programación de los horarios de encendido y apagado automático de la máquina y de la definición del día de cierre semanal. Se puede programar un encendido y un apagado diario que valen para todos los días de la semana.

El display visualiza los parámetros para la programación del encendido automático:

pulsando nuevamente la tecla **E** el display visualiza los parámetros para la programación del apagado automático:

Para incrementar o disminuir los valores numéricos que componen la hora, actuar sobre las teclas **A** y **B** (fig. 7); para convalidar, pulsar la tecla **E**.

Dejando invariados los campos que identifican la hora, se no se programa la función de encendido y apagado automático, entonces, la máquina se enciende y apaga en modo manual actuando sobre el interruptor general.
Actuando aún sobre la tecla **E** se pasa a la definición del día de cierre semanal (se puede programar un sólo día de reposo).
El display visualiza



Con las teclas **A** y **B** (fig. 7) se recorren los días de la semana; confirmar con la tecla **E**. Dejando invariado el campo, no se programa el día de cierre.

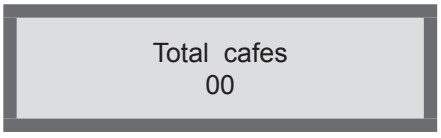
Lectura consumaciones, litros, mantenimiento: después del menú para la programación del reloj, pulsando la tecla **E** se pasa a la lectura de los contadores; actuando sobre la tecla **C** se entra en el submenú.
el display visualiza

Se visualizan los litros de agua utilizados hasta ese momento y la fecha inherente a la última actualización referida a la intervención de mantenimiento del filtro.

Pulsando la tecla **E** se pasa a la visualización sucesiva:
el display visualiza

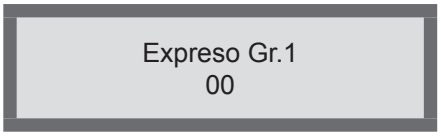
Se visualizan los números de ciclos efectuados hasta ese momento y la fecha inherente a la última intervención de la alarma mantenimiento cafés erogados.

Pulsando la tecla **E** se pasa a la visualización sucesiva:
el display visualiza



Se visualizan los totales de los cafés erogados hasta ese momento; la erogación doble cuenta como un sólo café.

Pulsando la tecla **E** se pasa a la visualización sucesiva:
el display visualiza



Se visualizan los totales de los cafés expreso erogados hasta ese momento por el primer grupo.
Actuando en sucesión sobre la tecla E se visualizan los totales de cada tipología de café por cada grupo (expreso, café, 2 expreso, 2 café, continuo).
Se llega luego a la lectura de la cantidad de té efectuados por cada botonera (gr.1, gr.2, gr.3).
Actuando de nuevo sobre la tecla **E** se abandona el menú de programación.

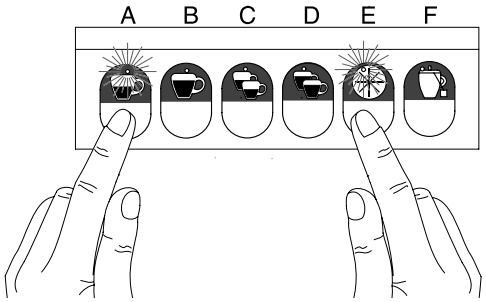
9.2 Programación técnico

9.2.1. Para modelos ME: COMPACT - PLUS

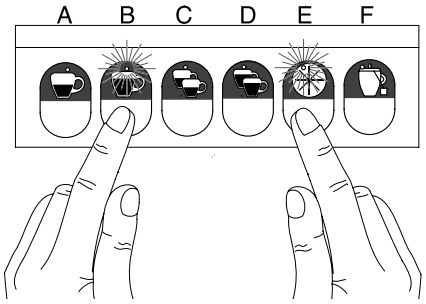
9.2.1.1 Selección de la sensibilidad de las sondas de nivel

Se puede seleccionar la sensibilidad de las sondas de nivel (BAJA, INTERMEDIA y ALTA) directamente desde el cuadro de botones actuando de la manera que se describe a continuación:

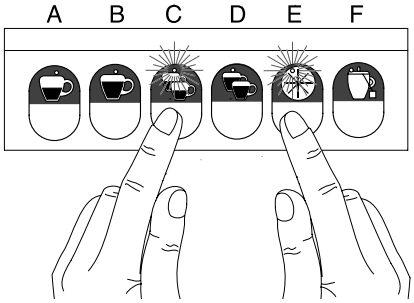
- Sensibilidad BAJA (200Kohm):
  partiendo del estado de OFF, encender la máquina pulsando simultáneamente las teclas **A** y **E**. La sensibilidad está seleccionada correctamente cuando se encienden los LEDs correspondientes. Apagar el sistema y encenderlo nuevamente para restablecer el funcionamiento normal de la máquina.



- Sensibilidad INTERMEDIA (400Kohm):
  partiendo del estado de OFF, encender la máquina pulsando simultáneamente las teclas **B** y **E**. La sensibilidad está seleccionada correctamente cuando se encienden los LEDs correspondientes. Apagar el sistema y encenderlo nuevamente para restablecer el funcionamiento normal de la máquina.



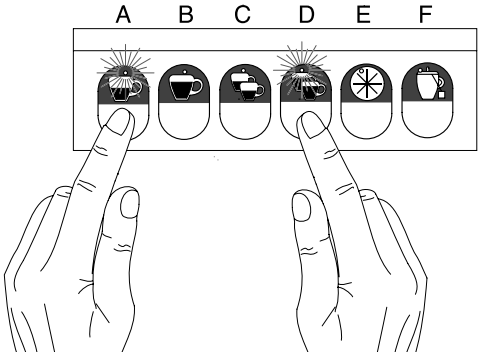
- Sensibilidad ALTA (1Mohm):
  partiendo del estado de OFF, encender la máquina pulsando simultáneamente las teclas **C** y **E**. La sensibilidad está seleccionada correctamente cuando se encienden los LEDs correspondientes. Apagar el sistema y encenderlo nuevamente para restablecer el funcionamiento normal de la máquina.



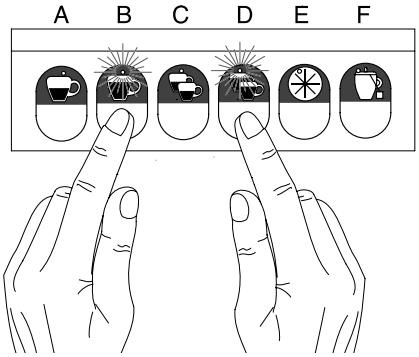
9.2.1.2 Selección del time-out de carga

Se puede ajustar el time-out (opciones posibles 120, 180, 240 segundos) directamente desde el cuadro de botones, actuando tal como se describe a continuación:

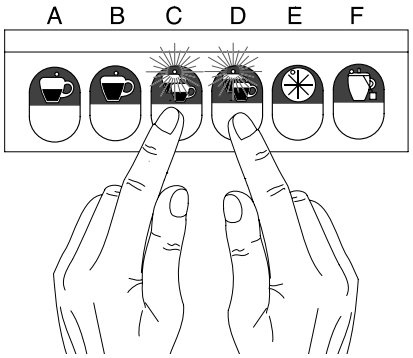
- Time-out 120 segundos:
  partiendo del estado de OFF, encender la máquina pulsando simultáneamente las teclas **A** y **D**. La sensibilidad está seleccionada correctamente cuando se encienden los LEDs correspondientes. Apagar el sistema y encenderlo nuevamente para restablecer el funcionamiento normal de la máquina.



- Time-out 180 segundos:
  partiendo del estado de OFF, encender la máquina pulsando simultáneamente las teclas **B** y **D**. La sensibilidad está seleccionada correctamente cuando se encienden los LEDs correspondientes. Apagar el sistema y encenderlo nuevamente para restablecer el funcionamiento normal de la máquina.



- Time-out 240 segundos:
  partiendo del estado de OFF, encender la máquina pulsando simultáneamente las teclas **C** y **D**. La sensibilidad está seleccionada correctamente cuando se encienden los LEDs correspondientes. Apagar el sistema y encenderlo nuevamente para restablecer el funcionamiento normal de la máquina.

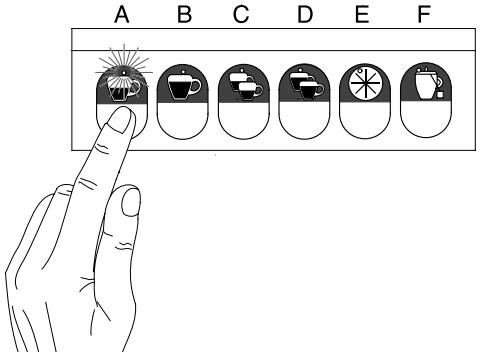


9.2.1.3 Habilitación/deshabilitación de la programación de dosis

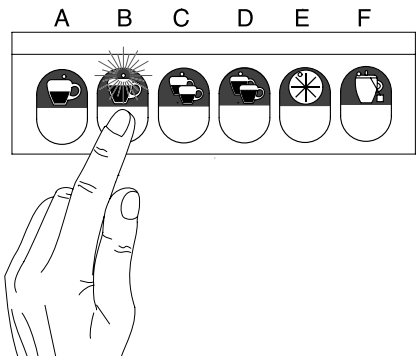
Se puede habilitar o deshabilitar la función de PROGRAMACIÓN directamente desde el cuadro de botones tal como se describe a continuación:

- Habilitación de la función de programación: partiendo del estado de OFF, encender la máquina manteniendo pulsada la tecla **A**. La programación está habilitada cuando así lo indica, encendiéndose, el LED correspondiente. Apagar el sistema y encenderlo nuevamente para restablecer el funcionamiento normal de la máquina.

.



- Deshabilitación de la función de programación: partiendo del estado de OFF, encender la máquina manteniendo pulsada la tecla **B**. La programación está deshabilitada cuando así lo indica, encendiéndose, el LED correspondiente. Apagar el sistema y encenderlo nuevamente para restablecer el funcionamiento normal de la máquina.



9.2.1.4. Señalización de alarma

Time out nivel (carga) en la caldera

Cada vez que la sonda de nivel detecta la falta de agua (sonda expuesta) se habilita la fase de carga (EVCAR + BOMBA), mientras que el microcontrolador activa un temporizador interior relativo a la duración de dicha fase.

Si EVCAR + BOMBA quedan excitados de forma continua por un período de tiempo superior al time. out (por segundos) configurado por medio de WIZARD o por medio de la PROGRAMACIÓN TÉCNICO, la dosificación desactiva todas sus principales funciones. Las cajas de pulsadores se deshabilitan y todos los actuadores desactivan cada tipo de funcionamiento.
Todos los led presentes en las cajas de pulsadores empiezan a ponerse intermitentes (½ ON, ½ OFF) para señalar visualmente en fase de utilización la entrada en la fase de alarma.

Para salir de la señalización de alarma es necesario efectuar un Power-OFF/ON de la máquina (apagamiento/ encendido).

9.2.1.5. Ausencia de impulsos del contador volumétrico (5 segundos)

La dosificación, tras el arranque de un ciclo café de control volumétrico (EVx + BOMBA tanto en fase de suministro como en fase de programación) verifica el correcto funcionamiento del contador volumétrico detectando los impulsos que el mismo microcontrolador envia.

Al no detectarse impulsos por un período de tiempo superior a 5 segundos seguidos, el led relativo a la dosis seleccionada empieza a ponerse intermitente (½ ON, ½ OFF)
Después de 1 minuto (Time-out contador volumétrico) de estancia de la ausencia de impulsos por parte del contador volumétrico, la dosis en curso se para de forma automática.

9.2.2 Para modelos PLUS - PLUS+TS

La entrada al ambiente correspondiente a la Programación NIVEL TÉCNICO, permite programar unos particulares parámetros o funciones.
Para acceder a la Programación NIVEL TÉCNICO hay que configurar la máquina en el estado de OFF: tener pulsada la tecla **E** y enseguida después la tecla **C** de la botonera del primer grupo de la izquierda (para salir del estado de OFF, hay que pulsar la tecla **C**). En este estado, todas las funciones de la máquina están inhabilitadas, se tiene solamente la posibilidad de acceder al nivel técnico, tal como se describe más abajo.

Nota: el acceso a Programación NIVEL TÉCNICO y las operaciones de programación se pueden llevar a cabo únicamente desde la botonera del primer grupo de la izquierda.

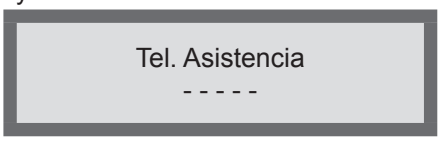
Ahora, manteniendo pulsada durante aproximadamente 10 segundos la tecla **E**, se entra al menú de programación nivel técnico.
El display indica Password; pulsar la secuencia de teclas para componer el código a disposición del técnico utilizando las teclas de las botoneras de los primeros dos grupos de la izquierda.

Ahora se accede al primer parámetro técnico:
el display visualiza

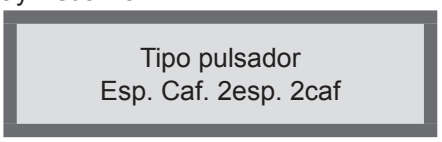
Actuando sobre las teclas **A** y **B** se recorren los varios idiomas que pueden ser seleccionados: italiano, francés, inglés, español, alemán. Con la tecla **E** se confirma y se pasa al parámetro sucesivo.
el display visualiza

Se puede programar un nombre con un texto a gusto del cliente que quedará visualizado en el display con la máquina en fase de stand-By; actuando sobre las teclas **A** y **B** se seleccionan los caracteres deseados; con la tecla **C** de confirmación se pasa al carácter sucesivo.

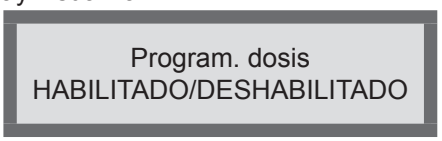
Pulsando la tecla **E** se pasa al menú siguiente.
el display visualiza



Existe la posibilidad de introducir un número de teléfono que se visualiza en caso de algunas alarmas.
Actuando sobre las teclas **A** y **B** se seleccionan los números deseados. Con la tecla C se confirma.
Para pasar al menú sucesivo, pulsar la tecla **E**.
el display visualiza

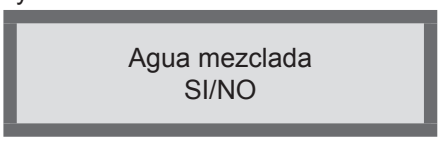


Se puede programar el tipo de botonera que es válida para todos los grupos. Con las teclas **A** y **B** se selecciona la tipología de pulsadores y con la tecla **E** se confirma y se pasa al menú sucesivo.
el display visualiza

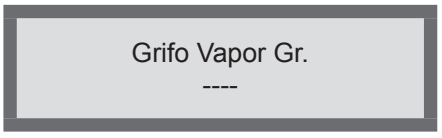


Actuando sobre las teclas **A** y **B** se puede habilitar o inhabilitar la programación de las dosis.
Con la tecla **E** se confirma y se pasa al menú sucesivo.
el display visualiza

Actuando sobre las teclas **A** y **B** se puede habilitar o inhabilitar la erogación de dosis en continuo.
Con la tecla **E** se confirma y se pasa al menú sucesivo.
el display visualiza



Actuando sobre las teclas **A** y **B** se puede activar o desactivar la función de mezcla para el agua caliente fijando en la acción la bomba.
Con la tecla **E** se confirma y se pasa al menú sucesivo
el display visualiza

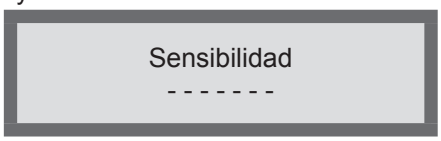


Este parámetro está pre-configurado en el 0; es variado en el caso de máquina con lanza vapor con sonda (TS) pues permite utilizar el pulsador 6 (fig. 7) de una de las botoneras para la activación del TS.
Los parámetros de configuración posibles son:

0 empleo normal sin TS
1 empleo pulsador 6 (fig. 7) de la botonera del primer grupo de la izquierda.
2 empleo del pulsador 6 (fig. 7) de la botonera del segundo grupo de la izquierda
3 empleo del pulsador 6 (fig. 7) de la botonera del tercer grupo de la izquierda

Con la tecla **E** se confirma y se pasa al menú sucesivo.
el display visualiza

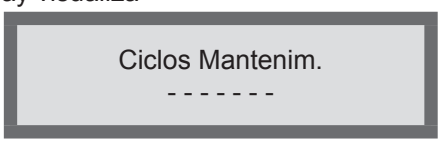
Actuando sobre las teclas **A** y **B** se puede habilitar o inhabilitar la pre-infusión.
En el caso de habilitación, pulsando la tecla **E** se pasa a las configuraciones de los parámetros de ON y de OFF de la pre-infusión para cada tipo de café; actuando sobre las teclas **A** y **B** se configuran los valores.
Pulsando nuevamente la tecla E se pasa al menú sucesivo.
el display visualiza



Actuando sobre las teclas **A** y **B** se puede seleccionar la sensibilidad del nivel.
Esta configuración se lleva a cabo sobre la base del contenido de sales minerales en el agua de la red hídrica utilizada.
Si el agua utilizada es pobre de sales, habrá que programar una sensibilidad del nivel alta; si es rica de sales, la sensibilidad deberá ser programada baja.

sensibilidad LOW	150kWΩ (baja)
sensibilidad MID	400KWΩ (media)
sensibilidad HIGH	1MWΩ (alta)

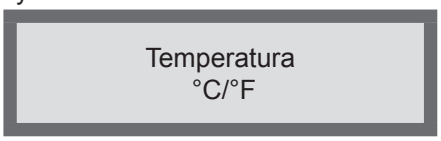
Con la tecla **E** se confirma y se pasa al menú sucesivo.
el display visualiza



Actuando sobre las teclas **A** y **B** se programan el número de ciclos que se pueden efectuar (las erogaciones permitidas)

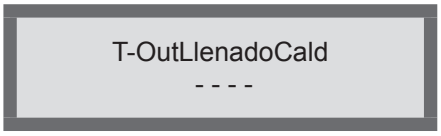
donde ---- puede ser un número de 0000 a 99000 a step de 1000
cuando ---- es igual a 0000, la función está inhabilitada.

Pulsando la tecla **E** se confirma y se pasa al menú sucesivo.
el display visualiza

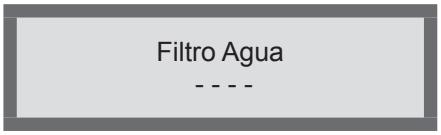


Actuando sobre las teclas **A** y **B** se configura la temperatura en °C o °F; pulsando la tecla **E** se confirma y se pasa al menú sucesivo.
el display visualiza

La configuración de la temperatura en la caldera se lleva a cabo mediante una sonda de temperatura.
Pulsando las teclas **A** y **B** se ajusta le temperatura deseada , que puede variar de 80 a 120 °C.; con la tecla **E** se confirma y se pasa al menú sucesivo.
el display visualiza



Actuando sobre las teclas **A** y **B** se configura el tiempo máximo de funcionamiento de la bomba en continuo. Si la bomba debiese funcionar por un tiempo mayor de aquel programado, la máquina se pone en alarma.
Notas: el tiempo pre-configurado es de 120 seg.; se aconseja no superar este valor porque la bomba podría recalentarse.
Una vez programado el valor, pulsando la tecla **E** se confirma y se pasa al menú sucesivo.
el display visualiza

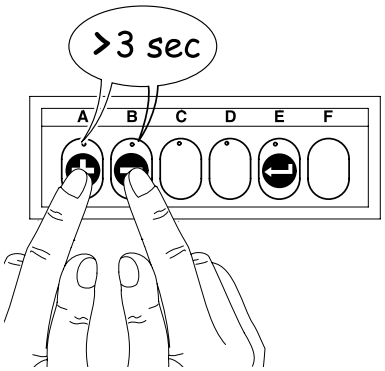


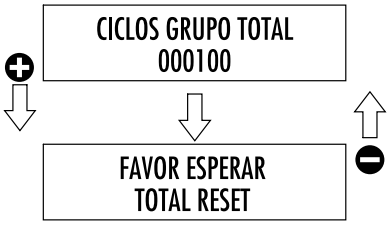
Actuando sobre las teclas **A** y **B** se pasa a la configuración de los litros descalcificadores; el campo por programar es un valor que se puede seleccionar de 0 ÷ 5000 litros.
Con la tecla **E** se confirma y se abandona el menú de programación técnico.

Notas: una vez entrados en el ambiente de programación técnico, para salir hay que hacer recorrer todos los menús con la tecla **E**.

9.2.2.1 Puesta en cero de las consumaciones, de las alarmas mantenimiento Modelos PLUS

Cuando aparece en el display la visualización Servicio, significa que se ha superado el valor de los ciclos que se pueden efectuar, configurado en programación NIVEL TÉCNICO (cafés erogados).
Para poner en cero esta señal, es suficiente alimentar la máquina manteniendo pulsadas simultáneamente las teclas **A** y **B**.
Ahora, el display indicará las operaciones de reset.





9.2.2.2. Reseteo litros, sustitución del filtro

Cuando en la pantalla aparece la visualización (Fig. I°) significa que se ha sobrepasado el valor configurado en PROGRAMACIÓN TÉCNICO de los litros que el filtro puede depurar.

Para resetear dicha señalización es suficiente alimentar la máquina manteniendo pulsadas contemporáneamente las teclas **C** y **D** (1° grupo).

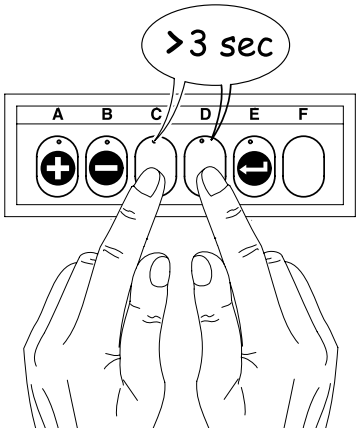
Ahora la pantalla va a indicar las operaciones de Reseteo (Fig.II°).

Esperen hasta que la dosificación regrese a idle-on.

La pantalla, por consiguiente, regresa a la configuración inicial (Fig.III°).

Por medio de dicho procedimento se resetea la lectura de los litros y se “elimina” la señalización “Change H2O Filter”

I° SELECION. BEBIDA
ALARME: FILT. AGUA



II° CONTAT. FILTRE
MISE A ZERO

III° SELECION. BEBIDA
PROMAC SPA

9.2.2.3 Sonda de temperatura de la caldera en cortocircuito / sobretemperatura (Mod.Plus)

En el caso de que la sonda de temperatura de la caldera esté en cortocircuito o en el caso de temperatura por 5 segundos consecutivos superior a un determinado valor, se da la indicación de alarma haciendo centellear todos los LED.

El umbral de alarma es 140°C.

El calentamiento y las teclas son inhabilitados y centellean todos los led de los teclados.

En el display centelleante aparece:

Alarma
Temperat.Caldera

La alarma desaparece cuando la temperatura vuelve a los valores aceptables.
El aviso se quita apagando la máquina (OFF).

9.2.2.4 Sonda de temperatura de la caldera desconectada/interrumpida (Mod.Plus)

En el caso de que la sonda de temperatura de la caldera esté desconectada o interrumpida, o que determine una temperatura alrededor de los 0 °C, antes de pasados 5 segundos se da una indicación de alarma haciendo centellear todos los LED de los teclados.

El calentamiento y las teclas son inhabilitados y centellean todos los led de los teclados.

En el display centelleante aparece:

Sonda Interrump.

La alarma desaparece cuando la temperatura vuelve a los valores aceptables.
El aviso se quita apagando la máquina (OFF).

10. MANUTENCIÓN

Las operaciones de manutención se deben efectuar con la máquina apagada y fría y con el enchufe de alimentación desconectado.
Algunas operaciones específicas necesitan que la máquina esté en funciónamento.
Para la limpieza no utilizar utensilios metálicos o abrasivos como estropajos, cepillos metálicos, agujas, etc., ni detergentes de uso general (alcohol, solventes o de otro género). Donde sea necesario utilizar detergentes específicos para máquinas de café adquiribles en los centros de asistencia técnica especializados.

10.1. Diaria (Fig.10)

Utilizar un paño o una esponja limpios que no suelten pelos o hilos (preferentemente de algodón o tela).

- Limpiar con cuidado el chasis de la máquina siguiendo el sentido del satinado en las partes de acero inoxidable.
- Limpiar las lanzas del vapor y del agua caliente 4, comprobar que las boquillas surtidoras estén libres de incrustaciones (de ser necesario eliminar las incrustaciones y tener cuidado en no désformar o dañar el surtidor).
- Limpiar los surtidores y las guarniciones de abajo del cárter de los grupos erogadores utilizando el cepillo correspondiente, suministrado en dotación
- Extraer los portafiltros de la máquina, desmontar los filtros y el pequeño resorte que sujeta el filtro, eliminar con el cepillo las incrustaciones de café y enjuagarlos con agua caliente para disolver los depósitos de grasa.

10.2. Semanal

Operaciones a efectuar con la máquina operativa en presión.

- Montar en el portafiltro el filtro ciego en dotación con la máquina, colocar una cucharada de polvo detergente para máquinas de café y luego montar el portafiltro en el grupo a limpiar.
- Accionar el mando de suministro de café del grupo por 30 segundos.
- Detener y activar el suministro varias veces hasta que vea bajar agua limpia por el tubito de descarga del grupo.
- Desmontar el portafiltro, sacar el filtro ciego e introducir un filtro normal, volver a montar el portafiltro en el grupo y accionar varias veces el suministro para efectuar un enjuague.
- Preparar un café para eliminar sabores desagradables.

Ciclo de lavado (Mod.PLUS)

El CICLO DE LAVADO permite la limpieza de los grupos cafés y se activa gracias a las siguientes modalidades:
Pulsen la tecla continua E y luego la tecla primera dosis A que re refieren al grupo qu se quiere lavar.

La pantalla visualiza (cuando el modelo lo preve)

LAVADO GRUPO

Se efectúan 5 ciclos así formados:
7 segundos de suministros y 3 segundos de intervalo

Para la versión PLUS, los ciclos son 10.

Modelo CLUB PU/S

Operaciones a efectuar con la máquina apagada y fría y con la alimentación eléctrica desconectada.

- Sacar la tapadera del depósito del agua;
- Extraer la trampa de aire **C** y el eliminador de caliza **A** (Fig.8);
- Extraer el depósito, vaciarlo y limpiarlo;
- Enjuagar abundantemente el depósito e introducirlo de nuevo en la máquina;
- Colocar la trampa de aire en la guía correspondiente y el eliminador de caliza en el fondo del depósito, en posición horizontal;
- Llenar el depósito con agua limpia y para acabar cerrar con la tapadera.

Si la trampa de aire está fuera de su sitio la máquina puede no calentar y no señalar correctamente la eventual falta de agua en el depósito.

Limpieza de filtros y surtidores (Fig.11)

Operaciones a efectuar con la máquina apagada y fría.

- Preparar una solución compuesta por 4 sobrecitos de detergente en polvo Cod. **69000124** disueltos en un litro de agua hirviendo en un recipiente de acero inox, plástico o vidrio **QUE NO SEA DE ALUMINIO O DE HIERRO.**
- Extraer los filtros y sumergirlos con los portafiltros en la solución preparada, dejándolos durante por lo menos 20-30 minutos (mejor una noche).
- Luego sacarlos del recipiente y enjuagarlos abundantemente en agua corriente.
- Quitar las rejillas de apoyo de las tazas (Fig.11), sacar la bandeja del desagüe situada debajo de las rejillas y limpiarlas.
- Examinar y limpiar también la cubeta de descarga eliminando, con una cucharita, los eventuales resisuos

10.3. Mantenimiento periódico y reparaciones

Durante el mantenimiento/reparación los componentes utilizados deben garantizar que se mantienen los requisitos de higiene y seguridad previstos por el aparato. Los repuestos originales aportan esta garantía.
Después de una reparación o sustitución de componentes que conciernen a partes en contacto con agua o alimentos, se efectuará el lavado indicado para la instalación y el primer encendido.

10.3.1. Sustitución del agua de la caldera mod. CLUB PU - ME (Fig.12)

La sustitución ha de ser efectuada por parte del servicio técnico de asistencia.

- Apagar la máquina y esperar a que no haya presión en el interior de la caldera (manómetro con índice sobre “0”).
- Introduzcan el tubo de goma en la conexión porta goma (3) (Fig.12)
- Mantengan fija por medio de la llave (1) la conexión (2) y suelten la conexión porta goma (3).
- Dejen salir completamente el agua, luego cierren la conexión (3) y quiten el tubo de goma.
- Efectuar un nuevo llenado de la caldera (apartado 7.3).

10.3.2.Sustitución del agua de la caldera en los modelos ME (excluido mod. CLUB ME)

Operación a efectuar con la máquina operativa en presión.

- Sacar el agua de la caldera apretando la tecla de comando de suministro 6 (Fig.7).
- Repetir esta operación varias veces para permitir un suficiente recambio de agua.
- Esperar a que se alcance la correcta presión de ejercicio (aguja del manómetro (Fig.7), sobre la zona verde) antes de preparar el café.

10.3.3. Regeneración (Fig.13)

Modelo CLUB PU/S

Operaciones a efectuar con la máquina apagada y fría y con el enchufe de la alimentación eléctrica desconectada.

A efectuar luego de un consumo de aproximadamente 15 litros de agua (dureza media considerada de 35 grados franceses) o por lo menos una vez por semana.

- Preparar la salmuera en un vaso de agua con añadidura de tres cucharaditas de sal fina (la sal tiene que estar bien disuelta en el agua).
- Vaciar el depósito; véase el apartado 10.2.
- Extraer el eliminador de caliza 1 (Fig.13), del tubo de goma 2 y volcarlo.
- Verter la salmuera encima del filtro dejándola fluir libremente a través de las resinas.
- Esperar aproximadamente cinco minutos y luego colocar el eliminador de caliza debajo del grifo del agua corriente para enjuagarlo. Cuando el agua que sale del eliminador de caliza ya no está más salada, termina la regeneración y el eliminador de caliza está listo para el empleo.
- Conectar el suavizador al tubo y colocarlo en el fondo del depósito, en posición horizontal.
- Luego de la regeneración hay que poner de nuevo en función la máquina efectuando las operaciones descritas en el apartado 7.3.

Eliminador de caliza DP8 - DP12

Regenerar el eliminador de caliza en los plazos previstos, con referencia a la tabla siguiente:

DP8

nr.1 regeneración al mes para 500 cafés/día
nr.2 regeneraciones al mes (1 cada 15 días) para 1000 cafés/día.

DP12

nr.1 regeneración al mes para 1000 cafés/día
nr.2 regeneraciones al mes (1 cada 15 días) para 2000 cafés/día.

Esta tabla ha sido redactada con referencia a una dureza del agua de 25 grados franceses.

Para las modalidades de empleo véase la documentación adjuntada al eliminacion de caliza.

En caso de que sea necesario llevar a cabo una desincrustación, utilizar únicamente productos específicos para partes destinadas a entrar en contacto con agua para consumo humano y seguir atentamente las instrucciones del fabricante.

11. PUESTA FUERA DE SERVICIO

A - Temporánea

- Efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento
- Enrollar el cable de alimentación eléctrica y fijarlo a la máquina con cinta adhesiva.
- Cubrir la máquina y colocarla en un ambiente seco, resguardado de las intemperies y que tenga acceso limitado a las personas autorizadas (evítese dejar la máquina al alcance de menores o de personas incapaces).

Para las operaciones de desconexión de las redes de alimentación dirigirse a personal especializado

B - Definitiva

- Además de las operaciones de puesta fuera de servicio temporánea, hay que cortar también el cable de alimentación, embalar la máquina con cartón, poliestireno u otro material y entregarla al personal encargado (vertedero autorizado o retiro de aparatos usados).

12. PROBLEMAS Y SOLUCIONES POSIBLES

Operaciones de control que el usuario puede efectuar con la clavija de alimentación eléctrica desconectado el enchufe.
Para todo otro tipo de anomalía o inconveniente no especificado, desconectar el enchufe, abstenerse de efectuar interven-ciones directas de reparación o verificación y dirigirse al servicio técnico de asistencia autorizado.

A) La máquina no se enciende:
- *Comprobar que el enchufe esté conectado;*
- *Comprobar que haya corriente en la red y que el interruptor de seguridad o el general estén conectados;*
- *Comprobar las condiciones del enchufe y del cable de alimentación, si están dañados pedir a personal cualificado que los sustituya.*

B) Presencia de agua debajo de la máquina:
- *Comprobar que la descarga de la cubeta no esté atascado.*

C) Suministro lento:
- *Examinar las condiciones de limpieza de los filtros y de los surtidores;*
- *Verificar que la moledura del café no sea demasiado fina.*

D) Suministro de vapor no uniforme:
- *Comprobar que las boquillas de la lanza no estén atascadas.*

IT ITALIANO 12-31

FR FRANCAIS 32-51

DE DEUTSCH 52-71

EN ENGLISH 72-91

ES ESPAÑOL 92-111

PT PORTUGUÊS 112-131

SCHEMI ELETTRICI
SCHEMAS ELECTRIQUES
SCHALTPLANE
WIRING DIAGRAMS
ESQUEMAS ELECTRICOS
ESQUEMAS ELÉTRICOS 132-140

SCHEMI IDRAULICI
SCHÉMAS HYDRAULIQUES
HYDRAULIKPLÄNE
HYDRAULIC DIAGRAMS
ESQUEMAS HIDRÁULICOS
ESQUEMAS HIDRÁULICOS 141-147

As operações indicadas com este símbolo são de pertinência exclusiva do técnico instalador

As operações indicadas com este símbolo podem ser efetuadas pelo usuário.

PT PORTUGUÊS

ÍNDICE

Dados de identificação macchina 113

1. Advertência gerais 113

2. Descrição das máquinas 114
2.1. Especificações das funções – composição das máquinas 114
2.2. Fornecidos com a máquinas 115
2.3. Proteções mecânicas 115
2.4. Seguranças elétricas 115
2.5. Rumor aéreo 115
2.6. Vibrações 115

3. Dados técnicos 115
3.1. Dimensões e pesos 115

4. Destinação do uso 116
4.1. Contraindicações do uso 116

5. Transporte 116
5.1. Embalagem 116
5.2. Controle no recebimento 116

6. Instalação 117
6.1. Ligações a serem predispostas por parte do cliente 117
6.1.1. Alimentação hídrica e gás 117
6.1.2. Alimentação elétrica 117
6.2. Operações preliminares 118
6.3. Instalação e primeiro arranque 118

7. Funcionamento 118
7.1. Comandos 118
7.2. Instrumentos de Controle 119
7.3. Início da Máquina 119

8. Uso 120
8.1. Como se prepara o café 120
8.2. Como se prepara o cappuccino 120
8.3. Como se aquece uma bebida 121
8.3.1. Modelos PU - ME - PLUS 121
8.3.2. Modelos PLUS + TS 121
8.4. Como se prepara chá, chá de camomila, etc. 121

9. Programação 121
9.1. Programação usuário 121
9.1.1. Modelos ME- COMPACT-PLUS 121
9.1.2. Modelos PLUS - PLUS+TS. 122
9.2. Programação da parte técnica 124
9.2.1. Modelos ME- COMPACT-PLUS 124
9.2.1.1. Selecção da sensibilidade das sondas de nível 124
9.2.1.2. Selecção do time-out carregamento .. 124
9.2.1.3. Habilitação/desabilitação da programação doses 125
9.2.1.4. Sinalização de alarme 125
9.2.1.5. Ausência dos impulsos do contador volumétrico 125
9.2.2. Modelos PLUS - PLUS + TS 126
9.2.2.1. Reinicialização consumações, alarme manutenção Modelos PLUS 128
9.2.2.2. Anulação dos litros, substituição filtro 128
9.2.2.3. Sonda de temperatura caldeira em curto circuito / sovratemperatura (Mod.PLUS) 128
9.2.2.4. Sonda de temperatura caldeira desligada/suspendida (Mod.PLUS) 128

10. Manutenção 129
10.1. Diária 129
10.2. Semanal 129
10.3. Manutenções periódicas e reparações .. 130
10.3.1. Substituição da água Mod.CLUB PU-ME ... 130
10.3.2. Substituição da água Mod.ME 130
10.3.3. Regeneração 130

11. Colocação fora de serviço 131

12. Inconvenientes e soluções possíveis 131

DENOMINAÇÃO: **Máquina para café**

VERSÃO: **GREEN PLUS 2/3 Grupos**
GREEN PLUS + TS 2/3 Grupos
GREEN PU 2/3 Grupos
GREEN COMPACT ME - PU 2 Grupos
CLUB ME - PU - PU/S

A placa localizada na Declaração de Conformidade CE do presente documento corresponde à placa de identificação localizada na máquina Fig. 2.
Esquema de identificação dos dados da placa (Fig. 1)

1 Fabricante
2 Modelo e Versão
3 Tensão elétrica
4 Marca CE
5 Número de matrícula
6 Pin
7 Absorção total da máquina
8 Potência do motor
9 Max. pressão caldeira / Max. pressão estática
10 Potência do elemento aquecedor
11 Feqüência elétrica
12 Marcas de conformidade
13 Ano de fabricação

Convenções tipográfcas

Sinal de perigo que requer a observação escrupulosa das instruções à qual se refere, para evitar possíveis danificações à máquina ou acidentes.

O presente manual constitui parte integrante e essencial do produto e deverá ser entregue ao usuário. Para um correto uso e utilização da aparelhagem. Ler atentamente o manual e respeitar todas as indicações nele contidas. Conservar com cuidado este manual para todas as consultas posteriores.

1. ADVERTÊNCIA GERAIS

- Os elementos para embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido, pregos, papelões, etc...) não devem ser deixados ao alcance de crianças, enqunato potenciais fontes de perigo.
- Antes de ligar a máquina certificar-se de que os dados da placa sejam correspondentes com aqueles da rede de fornecimento elétrico.
- È proibido o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões.
- Em caso de dúvida ou incertezas fazer controlar por pessoas qualificadas a instalação elétrica, que deve corresponder aos requisitos dispostos pelas leis de segurança em vigor, entra as quais
  - eficaz fio terra;
  - seção dos condutores suficiente para a potência de absorção;
  - dispositivo salva vida eficiente
- Posicionar a máquina em um plano repelente à água (laminado, aço, cerâmica, etc..) longe de fontes de calor (fornos, fogões,lareiras, etc.) e em ambientes onde a temperatura não desça abaixo de 5 ºC. TEME O GELO
- Não expor a máquina a intempérie ou instalá-la em ambientes com elevada umidade, como locais para banho, etc.
- Não obstruir as grelhas de aspiração ou de dissipação, em particular não cobrir com panos ou outra coisa o plano para aquecimento das xícaras.
- A máquina embalada deve ser armazenada em local protegido da intempérie, seco e sem umidade. A temperatura não deve ser inferior a + 5°C.
- As caixas podem ser empilhadas num máximo de três unidades do mesmo tipo.
- Evitar de sobrepor à embalgem caixas pesadas de outro tipo.
- Em caso de emergência, como princípio de incêndio, rumores anômolos, super aquecimento, etc..., intervir imetiatamente e tirar a alimentação elétrica da rede, fechar as torneiras do gás e da água.
- Utilizar somente acessórios e peças de troca autorizadas pelo fabricante. Isto significa garantia de fucionamento seguro, sem incovenientes.
- O aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas de capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento do aparelho, salvo que sejam controladas ou adequadamente instruidas.
- Controlar que as crianças não brinquem com o aparelho

Uma instalação errada pode causar danos a pessoas e coisas, pelos quais o fabricante não pode considerar-se responsável.

2. DESCRIÇÃO DAS MÁQUINAS

As máquinas são realizadas para a preparação de café expresso e bebidas quentes. O princípio de funcionamento consiste em uma bomba volumétrica no interior da máquina que alimenta a cladeira, onde acontece o aquecimento da água. Acionando os comandos apropriados, a água é inviada aos distribuidores externos sob forma de água quente ou vapor, segundo a necessidade.

O modelo CLUB PU/S possui um reservatório de água interno, por isto não necessita ser ligado à rede hídrica. No interior do reservatório encontra-se o descalcificador, que tem a função de descalcificar a água, retendo os sais nela contidos
A construção é composta por uma estrutura em aço, na qual são fixados os componentes mecânicos e elétricos. Tudo é protegido por painéis com cobertura total, realizados em aço inóx.

Na parte posterior da máquina efetuam-se as operações produtivas, são posicionados os comandos, as aparelhagens de controle e os distribuidores.
Sobre a máquina está localizado um plano destinado ao aquecimento das xícaras.

2.1. Especificações das funções – composição das máquinas (Fig.3)

		A	B	C	D	E	F	G
CLUB PU		ok	-	1	1	1	-	-
CLUB ME		-	ok	1	1	1	-	-
CLUB PU/S	*	ok	-	1	1	1	-	-
COMPACT PU		ok	-	2	1	1	-	-
COMPACT ME		-	ok	2	2	1	-	-
GREEN PU	**	ok	-	2/3	2	1	-	-
GREEN PLUS	**	-	ok	2/3	2	1	ok	-
GREEN PLUS+TS	**	-	ok	2/3	1	1	ok	ok

Legenda dos símbolos

A Funcionamento semi-automático, início e término da distribuição manual.
B Funcionamento automático; controle eletrônico da distribuição das doses de café e água quente.
C Nr. dos grupos de distribuição do café.
D Nr. lançadores de distribuição do vapor.
E Nr. lançadores de distribuição de água quente.
F Display.
G Nr. lançadores de distribuição do vapor com sonda TS

** Reservatório da água e descalcificador interno (não necessita da ligação à rede hídrica)*

*** Com possibilidade de instalar o aquecimento à gás (só 2/3 grupos)*

1 Torneira de distribuição do vapor
2 Lançador do vapor
3 Comando para distribuição da água quente
4 Lança água quente
5 Grupo de distribuição do café
6 Comando para distribuição do café
7 Botão para o abastecimento manual da água
8 Nível ótico
9 Manômetro
10 Interruptor geral e espia do interruptor aceso
11 Acendedor do gás (para modelos previstos)
12 Torneira do gás valvulada (para modelos previstos)
13 Interruptor para acionamento do aquecedor de xícaras (opcional)
14 Reservatório da água (só para o modelo CLUB PU/S)
15 Lâmpada espia laranja para falta de água
16 Janela de controle (modelo onde instalado o aquecimento a gás)
17 Lançador do vapor com sonda “TS”

2.2. Fornecidos com a máquinas

	CLUB	COMPACT 2 Grupos	3 Grupos
Porta-filtro 1 dose	1	1	1
Porta-filtro 2 doses	1	2	3
Filtros	2	3	4
Filtro cego	1	1	1
Tubo para abasteciment 0,8 m.	1	2	2
Tubo para abasteciment 1,8 m.	1	1	1
Tubo para descarga 2 m.	1	1	1
Ligações	1	1	1
Manual de instruções	1	1	1
Escovinha	1	1	1
Esquemas elétricos	1	1	1

Modelos com acessórios para ligação do gás (quando aplicado).

2.3. Proteções mecânicas

As proteções mecânicas que as máquinas possuem são:

- Conjunto de painéis completo para proteção das partes sujeitas a calor e do gerador de de vapor e água quente;
- Plano para aquecimento das xícaras com recipiente de contenção dos líquidos que podem transbordarem acidentalmente;
- Plano de trabalho com grelha e recipiente situado a abaixo para recolha dos líquidos;
- Válvula de expansão na instalação hidráulica e válvula na caldeira contra as pressões excessivas;
- Válvula de não retorno na instalção hidráulica, para evitar refluxos na rede de alimentação.

2.4. Seguranças elétricas

As seguranças previstas são:

- Proteção térmica no motor da bomba;
- dupla térmica de controle na falta do gás e termostato de controle da dupla térmica, que fecha automaticamente a torneira do gás;
- Térmica para proteção das resistências

2.5. Rumor aéreo

No local de trabalho normalmente não é superado o nível de pressão sonora de 70dB (A).

2.6. Vibrações

As máquinas são equipadas com pés de borracha contra vibrações. As condições normais de trabalho não geram vibrações danosas para o operador e o ambiente.

3. DADOS TÉCNICOS

3.1. Dimensões e pesos (Fig. 4)

	CLUB	2 gr. COMPACT	2 Grupos	2 Grupos TALL	3 Grupos	3 Grupos TALL
A mm	385	580	765		1005	
B mm	234	436	621		861	
C mm	370	310	310		310	
D mm	530	530	530		530	
H mm	560	560	560		560	
Potência da caldeira lt	4	5	11		16	
Peso da máquina	30	52	68		88	
Entrada da água	3/8	3/8	3/8		3/8	
Descarga Ø mm	14	14	14		14	
Embalagem						
Escorrimentos nr.	1	1	1		1	
Volume m^3	0,21	0,27	0,44		0,55	
Dimensõesi mm						
L	500	660	910		1150	
P	690	670	670		670	
H	600	600	720		720	
Peso bruto kg	34	71	73		93	

Para os dados técnicos para ligação elétrica, ver a placa de identificação da máquina Fig.1

As máquinas com aquecimento a gás possuem um kit de ligações padrão, com os quais é possível efetuar os seguintes tipos de ligação:
- com tubo rígido direto;
- com tubo de cobre e cone duplo;
- com porta-borracha.

A ligação ao gás deve ser efetuada seguindo rigorosamente as normas de segurança vigentes no país de instalação.

4. DESTINAÇÃO DO USO

As máquinas foram projetadas, construídas e protegidas para serem utilizadas como máquinas para café expresso e preparação de bebidas quentes (chá, capuccino, etc...) Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e portanto perigoso.

O construtor declina qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou coisas devido ao uso impróprio, errado ou irracional.

O operador deve sempre respeitar as indicações do uso e manutenção contidas no presente manual. Em caso de dúvida ou anomalia de funcionamento, parar a máquina, abster-se de efetuar consertos ou intervenções diretas e procurar o serviço de assistência.

O operador não deve:
- tocar com as mãos as zonas quentes e de distribuição;
- apoiar recipientes com líquidos na máquina;
- colocar as mãos embaixo dos distribuidores durante o uso;
- intervir em operações de manutenção e de transporte com a linha introduzida e a máquina quente;
- lavar a máquina com jatos de água diretos ou com pressão;
- mergulhar a máquina completamente ou parcialmente na água.
- expor a máquina a fontes de calor;
- Utilizar a máquina se o fio de alimentação resulta danificado;
- Tocar a máquina com as mãos ou pés molhados ou úmidos;
- Utilizar a máquina caso haja menores nas imediações;
- Deixar que pessoas não capazes ou crianças usem a máquina;
- Obstruir as grelhas de aspiração ou dissipação do calor com panos ou outras coisas;
- deixar abertas as portinholas de fornecimentos (mod.CLUB PU/S)
- Utilizar a máquina caso resulte molhada ou fortemente úmida além da zona de distribuição.

4.1 Contraindicações do uso

As máquinas são destinadas ao uso exclusivamente alimentar por isto é proibido o uso de líquidos ou materiais de outra natureza, como por exemplo aquecer líquidos ou introduzir pós no porta-filtro que possam gerar perigos e sujar os distribuidores.

O fabricante declina qualuqer responsabilidade por danos a pessoas ou coisas devido ao uso impróprio, errado ou irracional e pelo uso das máquinas por parte de operadores não profissionais.

5. TRANSPORTE

5.1. Embalagem

A máquina é entregue em uma única caixa, em embalagem de papelão resistente e aparadores internos de proteção.

Na embalagem encontram-se símbolos convencionais a serem observados durante o movimento e o armazenamento da caixa.

Efetuar o transporte mantendo sempre a caixa na posição vertical, não virar ou deitar sobre um lado, procedendo com cuidado, evitando choques e exposição à intempérie.

5.2. Controle no recebimento

Controlar que a máquina recebida seja aquela indicada nos documentos de acompanhamento, inclusive eventuais acessórios.
Controlar que não tenha sofrido danos durante o transportre e em caso afirmativo, advertir rapidamente o mensageiro e a nossa seção clientes.

Os elementos para embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido, pregos, papelões, etc...) não devem ser deixados ao alcance de crianças enqunato potenciais fontes de perigo.
Não deixar no ambiente os elementos de embalagem, mas desmantelá-los entregando-os aos órgãos predispostos para tais atividades.

6. INSTALAÇÃO

A máquina deve ser instalada somente em lugares onde o uso e a manutenção seja efetuada por pessoas qualificadas.
As máquinas possuem pés reguláveis na altura.
O plano de apoio deve ser bem nivelado, seco, resistente, estável e estar a uma altura tal que o plano que aquece as xícaras encontre-se a mais de 150 cm do chão. Não usar jetos de água, nem instalar em lugares onde são usados jatos de água.

Para garantir o normal exercício, o aparelho deve ser instalado em locais onde a temperatura ambiente esteja compreendida entre uma temperatura de +5ºC ÷ +32ºC e a umidade não superior a 70%

Para um bom funcionamento da máquina, não são necessárias ancoragens ao plano de apoio nem particularidades técnicas específicas para limitar as vibrações da mesma.
Aconselha-se deixar alguns espaços livres ao redor da máquina com a finalidade de facilitar o uso e as operações de manutenção.

Caso a máquina resulte molhada ou muito úmida, é necessário abster-se de proceder à instalação, até quando não se tenha a certeza que esteja seca. De qualquer modo é necessário fazer um controle preventivo por parte do serviço de assistência, para verificar eventuais danos sofridos pelos componentes elétricos.

Prever em proximidade da máquina a área a ser destinada ao moedor-dosador (ver a relativa documentação).

Normalmente as máquinas possuim um atenuador do tipo DP2 ou DP4 que deve ser ligado com cuidado pelo instalador, segundo as normas em vigor. Em caso de montagem de um atenuador diferente, consultar a documentação do produto escolhido.
Fazer predispor pelo instalador uma caixa para bater fundos de café.

6.1. Ligações a serem predispostas por parte do cliente

As operações de ligação devem ser executadas por pessoas qualificadas e em completa observância das regras federais, estatais ou locais.

6.1.1. Alimentação hídrica e gás (Fig. 5)

Verificar para que a máxima pressão de alimentação não supere 6,5 bar, caso contrário introduzir um redutor de pressão.

As ligações devem ser posicionadas em proximodade da máquina.

1)Tubo de descarg da água 1 com diâmetro interno mínimo de 30 mm, munido de sifão que possa ser inspecionado.

2) Tubo de aliementação da água de rede 2 com torneira de exclusão de 3/8”G. E válvula de não retorno.

A alimentação do aparelho deve ser efetuada com água adequada ao consumo humano conforme as disposições vigentes no local de instalação; o instalador deve obter do proprietário/administrador da instalação a confirmação que a água respeite os requisitos indicados acima. Para a instalação do aparelho devem ser utilizados os compo¬nentes e os materiais em dotação; caso seja necessário o uso de outros componentes o instalador deve verificar a idoneidade do material a ser utilizado em contato com a água para consumo humano. O instalador deve executar as conexões hídricas respeitando as normas de higiene e segurança hidráulica e de tutela ambiental vigentes no local de instalação.

As máquinas que possuem o aquecimento a gás devem ser instaladas em conformidade com as normas locais vigentes.

3) Tubo de alimentação do gás, com 3 torneiras de exclusão.

Para maiores informações sobre a instalação e regulação das máquinas com aquecimento suplementar a gás, consultar o manual de uso contido no Kit gás em dotação com a máquina.

4) Interruptor geral

5) Descalcificador

6.1.2. Alimentação elétrica

A máquina é fornecida pronta para ser ligada, segundo as especificações requeridas.

Antes de ligar a máquina certificar-se de que os dados da placa sejam correspondentes àqueles da rede de distribuição elétrica.

O fio de alimentação elétrica deve ser ligado diretamente à conexão predisposta em precedência, segundo as leis em vigor.

A instalação do fio terra e de proteção contra as descargas atmosféricas deve obrigatoriamente ser realizada como prescrito pelas normas.

Utilizar para a rede de alimentação um fio segundo a norma, com condutor de proteção (fio terra)

Para alimentação trifásica utilizar um fio com 3 condutores (3 fases + neutro + terra).

Para alimentação monofásica utilizar um fio com 3 condutores (fase + neutro + terra)

Em ambos os casos predispor na ponta do fio de alimentação um interrruptor automático diferencial 4 (Fig. 5), completo de desenganchadores magnéticos, segundo os dados trazidos na placa de identificação da máquina (Fig.1). Os contatos devem ter uma abertura igual ou superior a 3 mm.

Recorda-se que cada máquina deve possuir as suas próprias seguranças.

ATENÇÃO
Se o fio de aliementação está danificado deve ser substituido pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou de qualquer forma por uma pessoa com qualificação similar, para prevenir todo risco.

6.2. Operações preliminares (Fig. 6):
LIGAÇÃO EQÜIPOTENCIAL

Esta ligação, prevista por algumas normas, tem a função de evitar as diferenças de potencial elétrico entre as massas das aparelhagens instaladas no mesmo local. Este aparelho é predisposto com um borne localizado embaixo da base para a ligação de um condutor externo eqüipotencial.
Terminada a instalação é NECESSÁRIO executar este tipo de ligação com um condutor que haja seção nominal, em conformidade com as leis em vigor.

6.3. Instalação e primeiro arranque

- Posicionar o corpo da máquina em um plano horizontal predisposto e regular os pés de modo a assegurar a esta¬bilidade da máquina e limitar as vibrações.

Antes de efetuar as conexões, executar uma cuidadosa lavagem dos tubos hídricos da rede

- Abrir completamente a torneira da água da rede e deixar escorrer por alguns minutos
- Proceder à conexão hídrica de abastecimento e descarga da água.
- Ligar a máquina à tomada da corrente.
- Ligar o tubo do gás.

Executar uma cuidadosa lavagem de toda a tubulação hídrica da máquina:

- Abrir completamente a torneira da alimentação hídrica da rede.
- Acionar o interruptor geral (pos.1 - Fig. 7), esperar que a caldeira encha até o nível programado.
  (mod.CLUB interruptor)
- Acionar o interruptor resistência da caldeira (pos.2 - Fig. 7) para dar início ao aquecimento da água na caldeira (mod.CLUB interruptor)
- Alcançada a condição nominal de trabalho com a máquina em condições de “pronto para o funcionamento”, desligar o aparelho e esvaziar todo o circuito hídrico da primeira água introduzida de modo a eliminar eventuais impurezas iniciais.
- Carregar novamente o aparelho e levá-lo às condições nominais de funcionamento.
- Alcançado o estado de “pronto para o funcionamento”

- Prender o manípulo dos filtros aos grupos (sem café); acionar cada grupo em modo que faça sair a água por cerca um minuto.
- Fazer sair água quente até levantar pelo menos 2 litros de água para a máquina de 1 grupo ou 2 grupos compact, 5 litros para a máquina de 2 grupos, 8 litros para a máquina de 3 grupos, 11 litros para a máquina de 4 grupos.
- Acionar cada ponto de distribuição vapor por 1 minuto.

No fim da instalação o instalador DEVE redigir um relatório citando quanto foi efetuado.

7. FUNCIONAMENTO

7.1. Comandos (Fig.7)

1 Interruptor Geral.
Seletor com três posições:
0 desligado
1 ativa a bomba para abastecer a caldeira
2 emite corrente em toda a máquina e ativa os elementos de aquecimento.

1A *Seletor com duas posições com led luminoso.*
Ativado o interruptor (led acesso) emite-se corrente à máquina (excluso o aquecimento na caldeira) e ativa-se a bomba para o abastecimento da caldeira com água.

1B *Interruptor da resitência da caldeira*
Seletor com duas posições, com led luminoso.

Ativando o interruptor, led aceso, emite-se corrente também para resistência da água na caldeira **2 Espia luminosa verde.**
Acesa indica que há tensão na máquina (interruptor geral acionado).

3 Interruptor da distribuição do café
Seletor com duas posições, com led luminoso: ativar o interruptor, led aceso, procede-se à distribuição do café;
desenganchar o interruptor, led apagado, interrompe-se a distribuição do café

4 Teclado eletrônico para distribuição do café
Seis teclas com os relativos leds:

A Carregando nesta tecla acende-se o relativo, apagam-se aqueles das demais teclas e inicia a alimentação do café curto.

B Carregando nesta tecla acende-se o relativo, dá-se início à distribuição de um café longo

C Carregando nesta tecla acende-se o relativo, dá-se início à distribuição dois cafés curtos do mesmo grupo.

D Carregando nesta tecla acende-se o relativo, dá-se início à distribuição de dois cafés longos do mesmo grupo.
E carregar nesta tecla; dá-se início a distribuição contínua do café.
Terminada a alimentação todos os led tornam a acender
Para interromper uma distribuição em curso, deve-se pressionar a mesma tecla ativada ou a tecla E STOP

5 Volante para distribuição da água quente (mod. PU)
Torneira: girar em sentido anti-horário para abrir ou em sentido horário para fechar.

6 Botão para distribuição da água quente dosada (mod. ME).
Pressionando o botão obtém-se a distribuição de uma dose de água quente.

7 Seletor da distribuição do vapor
Torneira: rodar em sentido anti-horário para abrir ou em sentido horário para fechar.

8 Espia luminosa laranja (mod. CLUB PU/S-ME/S).
Acesa indica a falta de água no reservatório e conseqüente parada da máquina.

9 Botão para abastecimento manual da água
Manter pressionado o botão para encher a caldeira

10 Torneira para alimentação do gás valvulada (modelos com aquecimento a gás).
Aberta: posição vertical;
Fechada: girar de 90º ,em sentido horário.

11 Botão elétrico (modelos com aquecimento a gás).
Botão a gatilho. Pressionar até no fundo para gerar a faísca que acende o gás do queimador.

7.2 Instrumentos de Controle *(Fig.7)*

12 Manômetros com agulha móvel, em quadrante fixo, com dupla escala graduada e zonas de indicação.(mod. CLUB).
Controle visivo da pressão na caldeira

13 Manômetros com agulha móvel, em quadrante fixo, com dupla escala graduada e zonas de indicação. (escluso mod. CLUB).
Controle visivo da pressão na caldeira e da bomba

14 Leitor de nível com referência de mínimo e máximo.(escluso mod. CLUB - mod.COMPACT).
*Controle visivo do nível da água na caldeira***.**

15 Janela de controle (modelos com aquecimento a gás).
Controle visivo de acendimento e funcionamento da chama do queimador a gás.

16 Interruptor para ativação do aquecedor de xícaras (opcional)

7.3. Início da Máquina

Modelo CLUB PU/S (Fig.8)

- Abrir a tampa de acesso ao reservatório da água e controlar se o descalcificador **A** está introduzido no tubo pescador **B.**
- Certificar-se de que o aprisionador do ar **C** está introduzido na sede apropriada;

Se o aprisionador do ar está fora da posição, a máquina pode não aquecer e não sinalizar corretamente a eventual falta de água no reservatório.

- Colocar 2 litros de água no reservatório e fechar a tampa;
- Para encher a caldeira accionar o interruptor geral 1A (Fig.7); uma vez enchida accionar o interruptor resistência caldeira 1B (Fig.7) para arrancar o aquecimento, então accionar o conjunto até a saída de água pelo mesmo.
- Esperar que seja alcançada a pressão de exercício, o ponteiro do manômetro 13 (Fig.7) na zona verde, e que a máquina alcance o justo equilíbrio térmico.

Modelo CLUB PU - ME (Fig.3)

- Abrir a torneira da rede hídrica (Fig.5);
- Para encher a caldeira accionar o interruptor geral 1A (Fig.7); uma vez enchida accionar o interruptor resistência caldeira 1B (Fig.7) para arrancar o aquecimento, então accionar o conjunto até a saída de água pelo mesmo.
- Esperar que seja alcançada a pressão de exercício, o ponteiro do manômetro 12 (Fig.7) na zona verde, e que a máquina alcance o justo equilíbrio térmico.

Modelos COMPACT ME - PU - GREEN -PLUS

- Abrir a torneira da rede hídrica (Fig.5);
- Girar em sentido anti-horário o interruptor geral 1 Fig.8 em posição 1; ativa-se a bomba que providencia o abastecimento da caldeira;
- Ao alcançar o nível a bomba pára, então girar em sentido horário o interruptor geral 1 (Fig.7) na posição 2 para dar início ao aquecimento da água na caldeira;
- Esperar que seja alcançada a pressão de exercício, o ponteiro do manômetro 14 (Fig.7) na zona verde, e que a máquina alcance o justo equilíbrio térmico.

O tempo de abastecimento da água é predefinido, em um máximo de 2 minutos, portanto é possível que em alguns modelos (E 3-4 grupos) tal duração não seja suficiente para alcançar o nível previsto. Neste caso, para completar o abastecimento é necessário desligar e religar o interruptor geral, dando início a uma ulterior fase de abastecimento.
Nos modelos E a falta de água é sinalizada com o lampejar dos leds do conjunto de botões. Os modelos que possuem auto-nível efetuam automaticamente a operação de controle do nível.

Modelos con gas

- Abrir a torneira da rede hídrica (Fig.5);
- Girar em sentido ANTI-HORÁRIO o interruptor geral 1 Fig.8 na posição 1; ativa-se a bomba que providencia o abastecimento da caldeira;
- Alcançado o nível bomba pára, então girar em sentido HORÁRIO o interruptor geral 1 (Fig.7) na posição 2 para dar início ao aquecimento da água na caldeira;
- Girar a torneira do gás 10 Fig.8 na posição vertical de aberto e manter pressionado o botão embutido, contemporaneamente pressionar repetidamente até o fim o botão do piezelétrico 11, até que a faísca acenda o gás gerando a chama (seguir a operação olhando através da janela 15 Fig.7). Manter pressionado o botão da torneira 10, por cerca 30 segundos para consentir que o sistema de segurança mantenha a chama acesa.

  Se a chama apaga-se, repetir a operação.

  Em caso de falta de acendimento da chama, evitar insistir e fechar a torneira do gás girando-a, em sentido horário, de 90°.
- Esperar que seja alcançada a pressão de exercício, o ponteiro do manômetro 13 (Fig.7) na zona verde, e que a máquina alcance o justo equilíbrio térmico.

8. USO

RENOVAÇÃO ÁGUA: no início da atividade diária e, todavia, caso haja pausas de mais de 8 horas é necessário efetuar a troca de 100% da água contida nos circuitos utilizando os pontos de distribuição específicos.
USO DA LANÇA DE VAPOR: o uso da lança de vapor deve ser sempre precedido pela operação de purga da condensação por pelo menos 2 segundos.

As máquinas são dotadas de um plano superior no qual as xícaras são dispostas para serem pré-aquecidas à espera do uso.
Esta função é muito importante para obter ótimos cafés, dado que a xícara aquecida evita o rápido resfriamento do café.

8.1. Como se prepara o café

É pericoloso effettuare l'erogazione di caffè senza il portafiltro nel gruppo.

- Desenganchar o porta-filtro do grupo distribuidor, batê-lo virado para baixo na gaveta para bater fundo do café da parte periférica do filtro para descarregar o fundo do café (atenção para não danificar o filtro).
- Utilizar o filtro para 1 ou 2 cafés, segundo a necessidade
- Encher o filtro com a dose de café moído, nivelar e pressionar levemente o café com a prensa.
- Tirar da borda do filtro o eventual café moído durante a prensagem.

Deixando o café moído na borda do filtro não permite a perfeita aderência da guarnição ao filtro com conseguente perda de água e fundo de café.

- Enganchar o porta-filtro ao grupo para obter uma boa aderência.
- Posicionar as xícaras embaixo do bico distribuidores, iniciar o distribuição.

Modelo PU (Fig.7)

- Pressionar o interruptor 3 para iniciar a distribuição. Obtida a quantidade desejada, levar novamente o interruptor à posição inicial para cessar a distribuição..

Modelo ME - PLUS (Fig.7)

- Pressionar a tecla relativa ao café a ser feito:

  A = 1 café curto ;
  B = 2 cafés curtos ;
  C = 1 café longo;
  D = 2 cafés longos;

A distribuição é efetuada automaticamente, segundo a dose predeterminada.
Para distribuir uma dose diversa, pressionar a tecla **E** (led aceso) que dá início à distribuição contínua. Pressionar novamente a tecla **E** para fazer cessar a distribuição.
Para interromper uma distribuição em curso, efetuada com as teclas **A-B-C-D**, pressionar a mesma tecla ativada.

- Completada a distribuição do café, deixar o porta-filtro introduzido no grupo até a próxima distribuição.

  Durante as distribuições, prestar atenção nas partes quentes da máquina, em especial modo nos grupos de distribuição do café, nos lançadores do vapor e da água quente. Não colocar absolutamente as mãos embaixo dos grupos e dos lançadores quando estão funcionando.

Para obter um bom café é importante que a regulagem da moagem corresponda a uma distribuição de café compreendida entre 25-30 segundos.Se a moagem é muito grosssa, obtém-se cafés claros e leves com pouquíssimo creme, se a moagem é muito fina obtém-se cafés escuros e sem creme.Também é importante que o pó seja fresco e com grossura uniforme (pode ser obtida se o moedor- dosador possui moedores eficientes) e a dose esteja na quantidade justa (cerca 6 gramas por café).
Aconselha-se moer a quantidade de café necessária para a necessidade imediata, porque o café moído perde rapidamente as próprias qualidades aromáticas e as substâncias gordurosas contidas rançam.

8.2. Como se prepara o cappuccino (Fig.9)

- Utilizar um recipiente alto e estreito, cheio de leite até cerca a metade.
- Colocar o recipiente embaixo do lançador de modo que o borrifador toque o fundo.

- Abrir a torneira vapor 7 (Fig.7) e abaixar o recipiente até que o borrifador toque a superfície do leite gerando a emulsão do mesmo.
- Fechar a torneira vapor e verter o leite na xícara contendo café expresso.

Assim que acabar a operação, limpe com uma esponja ou um pano limpo o lançador para evitar que o resto do leite seque no próprio lançador. Prestar atenção porque o lançador está quente e pode queimar a mão.
O tempo máximo de distribuição do vapor não deve superar os 5 minutos.

8.3 Como se aquece uma bebida

8.3.1. Modelos PU - ME - PLUS

- Mergulhar o lançador de vapor no líquido a ser aquecido.
- Abrir gradualmente a torneira do vapor 7 (Fig. 7); o vapor gorgolando no líquido dá-lhe calor levando-o até a temperatura desejada.
- Fechar a torneira do vapor quando se pensa ter obtido a temperatura deseja.

Assim que acabar a operação, limpe com uma esponja ou um pano limpo o lançador. Prestar atenção porque o lançador está quente e pode queimar a mão.

8.3.2. Modelos PLUS + TS

Esta versão de máquina é dotada de uma lança de vapor com sonda de temperatura e é utilizada para o aquecimento de líquidos (por exemplo leite) em modo automático. Premendo o botão correspondente vem excitada a eletroválvula de distribuição do vapor até o alcance da temperatura selecionada ou até a interrupção manual da distribuição.

Para esquentar um líquido, operar assim:

- Imergir o lançador do vapor com sonda (dispositivo TS) no líquido a se esquentar.
- Premer o botão 6 do teclado anteriormente selecionado (ver programação técnico), o vapor começa a sair aquecendo por condução o líquido até levá-lo à temperatura selecionada. A visualização mostra a escrita vapor. Nesta fase é possível interromper a função operando com o mesmo botão ou prolongar a saída de vapor além da temperatura selecionada mantendo premido o botão.

Nota : o lançador do vapor com sonda é um opcional, portanto o botão de funcionamento e o teclado designado devem ser selecionados na programação nível técnico.

8.4. Como se prepara chá, chá de camomila, etc...

- Posicionar o recipiente embaixo do lançador de distribuição da água quente 4 (Fig.3), então ativar o comando de distribuição, segundo o modelo (Fig. 7). Obtida a quantidade desejada, fechar a torneira (nos mod.GREEN ME a distribuição cessa automaticamente segundo a dose preestabelecida).

Em fase de distribuição da água quente dosada eletrônicamente, é possível interromper a distribuição em curso, pressionando o botão 6 (Fig.7).

Para a regulagem das doses consultar o Parágrafo 9

- Acrescentar o produto desejado.

Se a água não é dura, a bebida geralmente assume uma coloração mais escura; caso queira-se obter uma coloração mais clara, proceder ao aquecimento da água como descrito no ponto 8.2, utilizando água fresca retirada de uma torneira que distribua água dura.

9.PROGRAMAÇÃO

9.1. Programação usuário

9.1.1 Modelos ME: COMPACT - PLUS

Nos modelos com controle eletrônico, é possível intervir e regular as doses de distribuição do café e a distribuição da água quente

- Colocar o porta-filtro com o café moído embaixo do grupo a ser programado e a xícara (ou as xícaras) embaixo dos relativo bicos de distribuição;
- Manter pressionada a tecla **E** (Fig.7) do teclado localizado no primeiro grupo da esquerda, por 5 segundos. Os leds das teclas **E** lampejantes indicam a habilitação à programação.
- Pressionar, dentro de 5 segundos, a tecla escolhida (**A-B-C-D**) e controlar visivamente o processo de distribuição.Quando a dose distribuída corresponde àquela desejada, pressionar novamente a mesma tecla, é bloqueada a distribuição e automaticamente é memorizado o volume da dose.
- Efectuar outras eventuais regulações seguindo o mesmo procedimento, válido também para as teclas de alimentação de água quente (2 doses diferentes) (Fig.7).

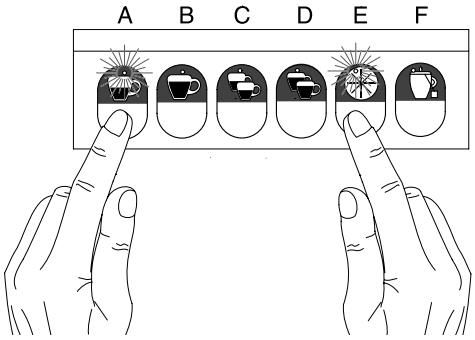
Evitar efetuar a regulagem em grupos sem porta-filtro com café e relativas xícaras

A regulagem efetuada no primeiro grupo da esquerda vale também para os outros grupos. Se se quer obter doses diferentes entre os grupos, deve-se primeiro regular o primeiro grupo da esquerda e depois proceder gradualmente com os outros.

Ao final da programação, esperar ao menos 5 segundos antes de iniciar as seleções.
Os dados memorizados são mantidos permanentemente na memória, mesmo na ausência total da tensão da rede.

CICLO DE LAVAGEM

A função CICLO DE LAVAGEM permite efectuar a limpeza dos conjuntos de alimentação de café e é efectuada com as seguintes modalidades:
Carregar na tecla contínua **E** e, em seguida, na tecla "primeira dose" **A** relativas ao conjunto no qual se pretende executar o ciclo de lavagem (atenção, a pressão da tecla A deve ser efectuada dentro de 3 segundos da pressão de **E** caso contrário se entra no ambiente de programação doses de café e chá, se a função estiver habilitada).
Durante o uso a sinalização visual da fase de lavagem em curso ocorre por meio do lampejar síncrono dos dois LED ligados às teclas pressionadas em sequência (**E** e **A**); o lampejar dos Led permanece durante toda a duração da fase de lavagem.



A fase de lavagem é executada por meio de seis ciclos repetitivos que prevêem a habilitação da electroválvula **EVx** (onde **x** pode ser 1 ou 2 com base no conjunto em fase de lavagem) e da **BOMBA** por 7 segundos seguidos pela fase de pausa com uma duração de 13 segundos, onde **EVx** e **BOMBA** estão desabilitadas.

- É possível habilitar o ciclo de lavagem contemporaneamente em ambos os conjuntos da máquina.
- Caso se deseje interromper o ciclo de lavagem antes da sua paragem automática (repetição automática dos seis ciclos) basta carregar em uma das teclas de alimentação café relativas ao conjunto em fase de limpeza.
- Se durante a execução de um ciclo de lavagem vier a faltar tensão de rede (POWER-FAIL) o ciclo é abortado.

No fim do ciclo de lavagem o sistema volta automaticamente ao estado de pronto para o uso. Naturalmente é possível efectuar a limpeza do conjunto quantas vezes se desejar durante o decorrer da jornada.

9.1.2 Modelos PLUS - PLUS+TS

Programação dose : para a calibragem das doses de distribuição café e distribuição água quente valem as operações anteriormente descritas para as versões ME (9.1.1).

Programação temperatura vapor (Mod. PLUS+TS) : a programação da temperatura do lançador do vapor com sonda realiza-se por simulação: determina-se a temperatura desejada em fase de programação utilizando uma sonda de temperatura externa e uma vez selecionada o líquido vem esquentado até alcançar a temperatura selecionada.

Para a programação operar assim :

- Imergir o lançador do vapor com sonda no líquido a esquentar. Introduzir uma sonda de temperatura com leitura visiva no mesmo líquido.
- Entrar na programação das doses mantendo premido o botão **E** (Fig. 7) do teclado do primeiro grupo à esquerda por 5 segundos. Os leds dos botões **E** piscantes indicam a habilitação para a programação
- Carregar na tecla envolvida (tecla 6 fig. 7 do teclado programado no nível técnico) dentro de 5 segundos para accionar a lança de vapor com sonda; por condução o vapor iniciará o aquecimento do líquido e a temperatura é visualizada pela sonda com leitura visual anteriormente imersa.
- Uma vez alcançada a temperatura desejada, premer novamente o mesmo botão (botao 6 fig. 7). Agora a temperatura está selecionada.

Programação relógio – Auto ON/OFF (ligação / desligação automática) : manter premido o botão **E** (fig. 7) do teclado posicionado sobre o primeiro grupo à esquerda por 5 segundos. Correr o menu utilizando o botão **E** , até o ajuste da hora e do dia; entrar no sub-menu utilizando o botão **C** (fig. 7).Para incrementar ou diminuir os valores numéricos que compõem a hora agir nas teclas **A** e **B** (fig. 7); para confirmar utilizar a tecla **E**.Com os mesmos botões é possivel selecionar o dia da semana e o dia do calendário (dia/mês/ ano).

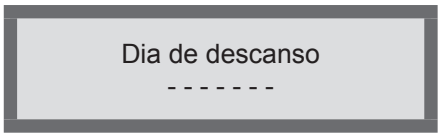
Depois do ajustamento do relógio , premendo o botão **E** se passa ao ajustamento dos horários de ligação e desligação automática da máquina e da definição dos dias de abertura semanal. Podem ser programadas uma ligação e uma desligação diária para todos os dias da semana.

A visualização mostra os parâmetros para a programação da ligação automática:

premendo novamente o botão **E** a visualização mostra os parâmetros para a programação da desligação automática :

Para incrementar ou diminuir os valores numéricos que compõem a hora agir nas teclas **A** e **B** (fig. 7); para confirmar utilizar a tecla **E**.

Deixando invariados os campos que identificam a hora não vem selecionada a função de ligação e desligação automática, portanto a máquina vem ligada e desligada manualmente com o interruptor geral.
Acionando ainda o botão **E** se passa à definição do dia de descanso semanal (é possível programar um único dia de descanso).
A visualização mostra



Com os botões **A** e **B** (fig. 7) se correm os dias da semana , confirmar com o botão **E**. Deixando invariável o campo, não vem selecionado o dia de descanso.

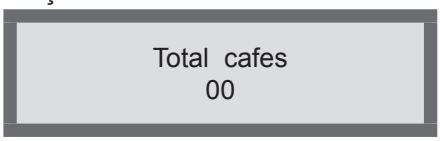
Leitura consumações, litros, manutenção : depois do ajuste do relógio, premendo o botão **E** se passa à leitura dos contadores, acionando o botão **C** se entra no sub-menu.
A visualização mostra

Vem visualizados os litros de água utilizados até aquele momento e a data da última actualização da manutenção filtro.

Premendo o botão **E** se passa à sucessiva visualização :
A visualização mostra

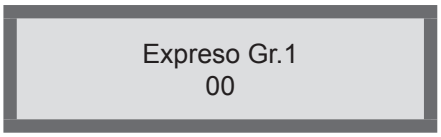
Vem visualizados os números de ciclos efetuados até aquele momento e a data da última intervenção do alarme manutenção cafés distribuidos.

Premendo o botão **E** se passa à sucessiva visualização :
A visualização mostra



Vem visualizados os totais dos cafés distribuidos até aquele momento, a dupla distribuição conta como um café só.

Premendo o botão **E** se passa à sucessiva visualização :
A visualização mostra



Vem visualizados os totais dos cafés “expressos” distribuidos até aquele momento pelo primeiro grupo.
Acionando em sucessão com o botão **E** vem visualizados os totais de cada tipologia de café por cada grupo (expresso, café, 2 expresso, 2 café, contínuo).
Depois vem visualizada a leitura da quantidade de chá distribuida por cada botoeira (gr.1, gr.2,gr.3).
Operando ainda com o botão **E** se sai do menu de programação.

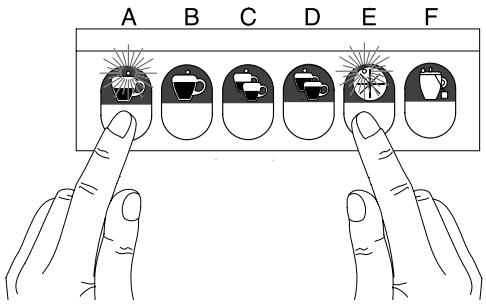
9. 2. Programação da parte técnica

9.2.1 Modelos ME: COMPACT - PLUS

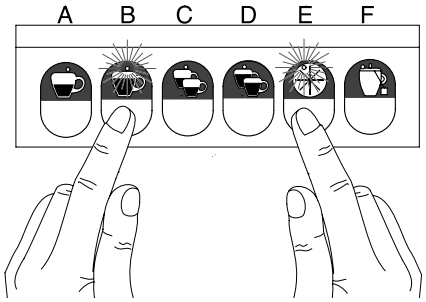
9.2.1.1 Selecção da sensibilidade das sondas de nível

É possível seleccionar a sensibilidade das sondas de nível (BAIXA, MÉDIA e ALTA) directamente a partir da botoeira agindo como indicado a seguir::

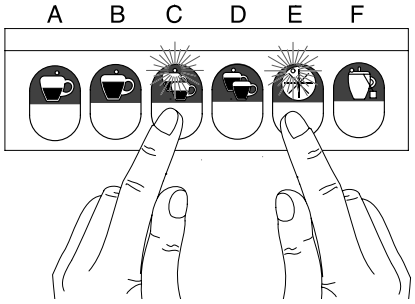
● Sensibilidade BAIXA (200Kohm):
Partindo do estado de OFF, alimentar a máquina mantendo as teclas **A** e **E** carregadas contemporaneamente. A correcta selecção da sensibilidade é sinalizada pelo acendimento dos respectivos LED. Para restabelecer o funcionamento normal da máquina desligar e tornar a ligar o sistema.



● Sensibilidade MÉDIA (400Kohm):
Partindo do estado de OFF, alimentar a máquina mantendo as teclas **B** e **E** carregadas contemporaneamente. A correcta selecção da sensibilidade é sinalizada pelo acendimento dos respectivos LED. Para restabelecer o funcionamento normal da máquina desligar e tornar a ligar o sistema.



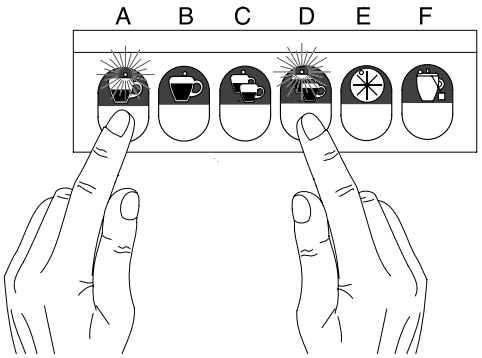
● Sensibilidade ALTA (1Mohm):
Partindo do estado de OFF, alimentar a máquina mantendo as teclas **C** e **E** carregadas contemporaneamente. A correcta selecção da sensibilidade é sinalizada pelo acendimento dos respectivos LED. Para restabelecer o funcionamento normal da máquina desligar e tornar a ligar o sistema.



9.2.1.2 Selecção do time-out carregamento

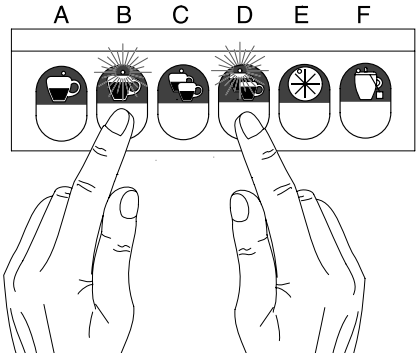
É possível programar o time-out (opções 120, 180, 240 segundos) directamente a partir da botoeira agindo como indicado a seguir:

●Time-out 120 segundos:
Partindo do estado de OFF, alimentar a máquina mantendo as teclas **A** e **D** carregadas contemporaneamente. A correcta selecção da sensibilidade é sinalizada pelo acendimento dos respectivos LED. Para restabelecer o funcionamento normal da máquina desligar e tornar a ligar o sistema.

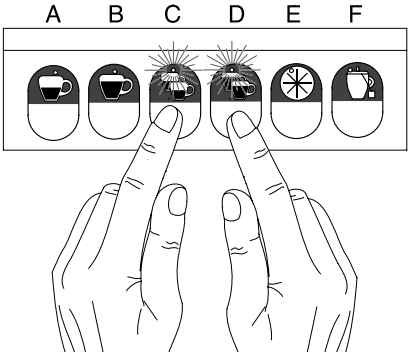


● Time-out 180 segundos:
Partindo do estado de OFF, alimentar a máquina mantendo as teclas **B** e **D** carregadas contemporaneamente. A correcta selecção da sensibilidade é sinalizada pelo acendimento dos respectivos LED. Para restabelecer o funcionamento normal da máquina desligar e tornar a ligar o sistema.

.



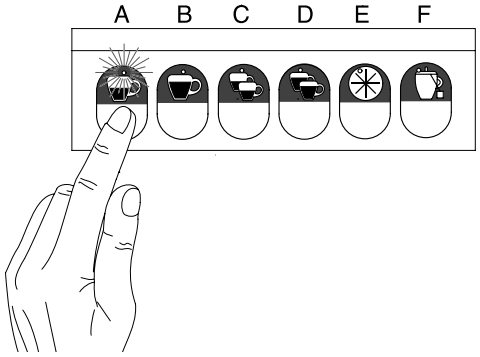
● Time-out 240 segundos:
Partindo do estado de OFF, alimentar a máquina mantendo as teclas **C** e **D** carregadas contemporaneamente. A correcta selecção da sensibilidade é sinalizada pelo acendimento dos respectivos LED. Para restabelecer o funcionamento normal da máquina desligar e tornar a ligar o sistema.



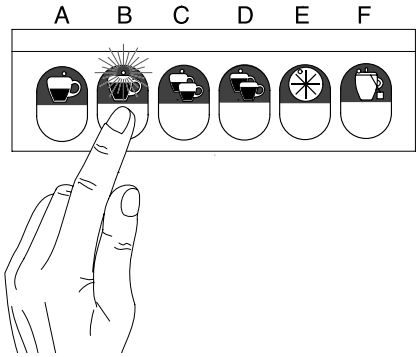
9.2.1.3 Habilitação/desabilitação da programação doses

É possível habilitar ou desabilitar a função de PROGRAMAÇÃO directamente a partir da botoeira agindo como indicado a seguir:

- Habilitação da função de programação:
  Partindo do estado OFF, alimentar a máquina mantendo a tecla **A** carregada. O acendimento do relativo LED indica a habilitação da programação. Para restabelecer o funcionamento normal da máquina desligar e tornar a ligar o sistema.



- Desabilitação da função de programação:
  Partindo do estado OFF, alimentar a máquina mantendo a tecla **B** carregada. O acendimento do relativo LED indica a desabilitação da programação. Para restabelecer o funcionamento normal da máquina desligar e tornar a ligar o sistema.



9.2.1.4. Sinalização de alarme

Time out do nível (abastecimento) na caldeira
Cada vez que a sonda de nível detecta a falta de água (sonda descoberta) é habilitada a fase de abastecimento (EVCAR + BOMBA), enquanto o micro-controlador ativa um timer interno relativo à duração desta fase.

Se EVCAR + BOMBA permanecem excitdadas em modo contínuo, por um tempo superior ao time.out (x segundos), programado através WIZARD ou através do auxílio da programação da parte técnica, a dosagem é inibida em todas as suas funções principais, as teclas são desabilitadas e todos os atuadores inibidos de todo funcionamento.
Todos os leds presentes nos conjuntos de botões iniciam a lampejar (½ ON, ½ OFF) para sinalizar visivamente ao usuário a entrada na fase de alarme.

Para sair da sinalização de alarme é necessário efetuar um Power-OFF/ON da máquina (desligar/ligar).

9.2.1.5. Ausência dos impulsos do contador volumétrico (5 segundos)

A dosagem, depois de ter iniciado um ciclo de café com controle volumétrico (VEx + BOMBA seja em fase de distribuição que de programação) verifica o correto funcionamento do contador volumétrico, através da detecção dos impulsos enviados pelo próprio micro-controlador.

Se não são detectados impulsos por um tempo maior que 5 segundos consecutivos, o led relativo à dose selecionada inicia a lampejar (½ ON, ½ OFF)

Depois de 1 minuto (Time-out do contador volumétrico) de permanência da ausência de impulsos, por parte do controlador volumétrico, a dose em curso pára automaticamente.

9.2.2 Modelos PLUS - PLUS+TS

A entrada no ambiente relativo à Programação NÍVEL TÉCNICO, permite a programação de particulares parâmetros ou funções.
Para entrar na Programação NÍVEL TÉCNICO precisa selecionar a máquina no estado de OFF : manter premido o botão **E** e logo depois o botão **C** da botoeira do primeiro grupo de esquerda (para sair do estado de OFF premer o botão **C**). Neste estado, todas as funções da máquina estão desabilitadas, é só possivel entrar a nível técnico como embaixo descrito.

Nota: a entrada na Programação NÍVEL TÉCNICO e as operações de programação podem ser efetuadas exclusivamente pela botoeira que se refere ao primeiro grupo de esquerda.

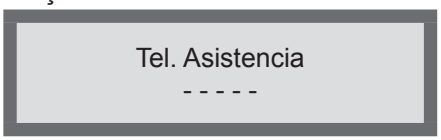
Agora mantendo premido por aproximadamente 10 segundos o botão **E**, se entra no menu de programação nível técnico.
A visualização indica Password , digitar a seqüência de botões para compor o código a disposição do técnico utilizando os botões das botoeiras dos dois primeiros grupos da esquerda.

Agora se entra no primeiro parâmetro técnico:
A visualização mostra

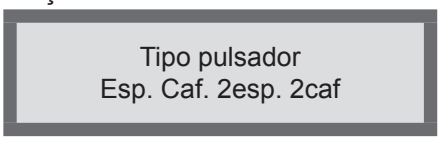
Operando com os botões **A** e **B** se correm as várias linguas que podem ser selecionadas : italiano, francês, inglês, espanhol, alemão. Com o botão **E** se confirma e se passa no parâmetro sucessivo.
A visualização mostra

E' possível inserir um nome com um texto escolhido pelo cliente que ficará visualizado com máquina em fase de stand-By ; operando com os botões **A** e ***B*** se selecionam as letras desejadas, com o botão **C** de confirmação se passa à letra sucessiva.

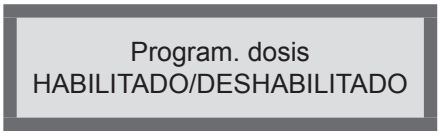
Premendo o botão **E** se passa no menu seguinte.
A visualização mostra



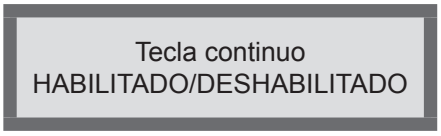
É possível introduzir um número de telefone que vem visualizado em caso de alguns alarmes.
Operando com os botões **A** e **B** se selecionam os números desejados e botão **C** para confirmar.
Para passar no menu sucessivo premer o botão **E**.
A visualização mostra



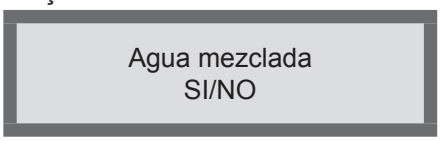
É possível selecionar o tipo de botoeira que é válida para todos os grupos. Com os botões **A** e **B** se seleciona a tipologia de botões e com o botão **E** se confirma e se passa no menu sucessivo.
A visualização mostra



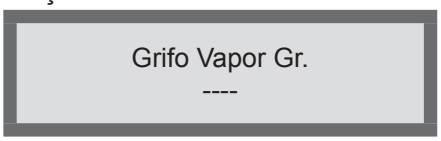
Operando com os botões **A** e **B** é possivel habilitar ou desabilitar a programação das doses.
Com o botão **E** se confirma e se passa no menu sucessivo.
A visualização mostra



Operando com os botões **A** e **B** é possível habilitar ou desabilitar a distribuição dose contínua.
Com o botão **E** se confirma e se passa no menu sucessivo.
A visualização mostra



Operando com os botões **A** e **B** é possível ativar ou desativar a função de misturação para a água quente ajustando na ação a bomba.
Com o botão **E** se confirma e se passa no menu sucessivo
A visualização mostra



Este parâmetro é introduzido de defeito sobre o 0, vem variado em caso de máquina com lançador do vapor com sonda (TS) porque permite de utilizar o botão 6 (fig.7) de uma das botoeiras para a ativação do TS.
Os parâmetros possiveis são :

0 normal utilização sem TS
1 utilização botão 6 (fig.7) da botoeira do primeiro grupo da esquerda.
2 utilização botão 6 (fig.7) da botoeira do segundo grupo da esquerda
3 utilização botão 6 (fig.7) da botoeira do terceiro grupo da esquerda

Com o botão **E** se confirma e se passa no menu sucessivo.
A visualização mostra

Pre-infusion
HABILITADO/DESHABILITADO

Operando com os botões **A** e **B** é possível habilitar ou desabilitar a pre-infusão.
No caso de habilitação , premendo o botão **E** se passa nas introduções dos parâmetros de ON e de OFF da pre-infusão para cada tipo de café , operando com os botões **A** e **B** se selecionam os valores .
Premendo novamente o botão **E** se passa no menu sucessivo.
A visualização mostra

Sensibilidad
- - - - - - -

Operando com os botões **A** e **B** é possível selecionar a sensibilidade do nível.
Esta introdução vem efetuada em relação à quantidade de sais minerais contida na água da rede hídrica utilizada.
Se a água utilizada for pobre em sais precisa introduzir uma sensibilidade de nível alta, se for rica em sais deverá ser introduzida uma sensibilidade baixa.

sensibilidade LOW	150kWΩ (baixa)
sensibilidade MID	400KWΩ (média)
sensibilidade HIGH	1MWΩ (alta)

Com o botão **E** se confirma e se passa no menu sucessivo.
A visualização mostra

Ciclos Mantenim.
- - - - - - -

Operando com os botões **A** e **B** se selecionam o número dos ciclos que podem ser efetuados (distribuições possíveis)

aonde ---- pode ser um número de 0000 até 99000 a step de 1000
quando ---- é igual a 0000 a função está desabilitada.

Premendo o botão **E** se confirma e se passa no menu sucessivo.
A visualização mostra

Temperatura
°C/°F

Operando com os botões **A** e **B** se seleciona a temperatura em °C o °F , premendo o botão **E** se confirma e se passa no menu sucessivo.
A visualização mostra

Temper. Caldera
- - - -

A introdução da temperatura da caldeira vem efetuada por meio de uma sonda de temperatura.
Agindo nas teclas **A** e **B** programa-se a temperatura desejada que pode variar de 80 a 120 °C com o botão **E** se confirma e se passa no menu sucessivo.
A visualização mostra

T-OutLlenadoCald
- - - -

Operando com os botões **A** e **B** vem selecionado o tempo máximo de funcionamento em contínuo da bomba. Se a bomba funcionasse por um tempo maior daquele selecionado, a máquina entra em alarme.
Nota : o tempo selecionado de defeito é de 120sec. , aconselhamos não superar este valor porque a bomba poderia superaquecer .
Uma vez selecionado o valor, premendo o botão **E** se confirma e se passa no menu sucessivo.
A visualização mostra

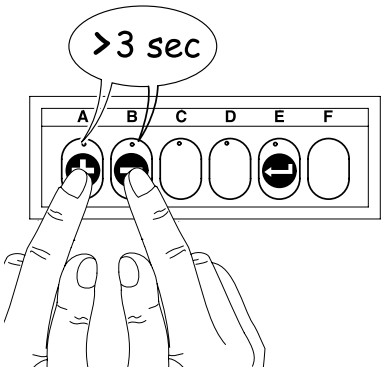
Filtro Agua
- - - -

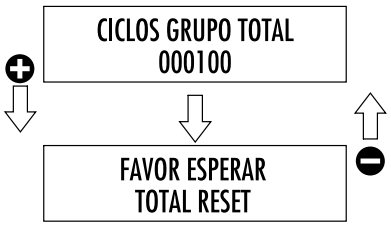
Operando com o botão **A** e **B** se passa na introdução litros do filtro depurador, o campo a se selecionar é um valor selecionável de 0 ÷ 5000 litro.
Com o botão **E** se confirma e se sai do menu de programação técnico.

Nota : uma vez entrados no ambiente de programação técnico , para sair precisa correr todos os menu com o botão **E**.

9.2.2.1 Reinicialização consumações, alarme manutenção Modelos PLUS

Quando aparece a visualização Serviço significa que foi superado o valor selecionado na programação NÍVEL TÉCNICO dos ciclos que podem ser efetuados
(cafés distribuidos).
Para apagar este sinal é suficiente alimentar a máquina mantendo premidos contemporaneamente os botões **A** e **B**.
A visualização mostrará as operações de reiniciação.





9.2.2.2. Anulação dos litros , substituição filtro

Quando no display aparece a visualização (Fig.I°), significa que foi superato o valor programado em PROGRAMAÇÃO DA PARTE TÉCNICA dos litros que podem ser depurados pelo filtro.

Para anular esta sinalização é suficiente alimentar a máquina mantendo pressionadas contemporaneamente as teclas **C** e **D** (1° grupo)

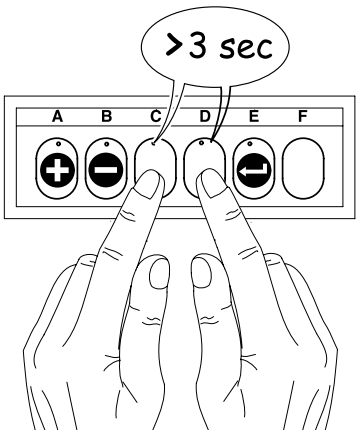
Neste ponto o display indicará as operações de Reset (Fig.II°).

Esperar que na dosagem retorne os idle-on.

O display retornerá então à programação inicial (Fig.III°).

Com este procedimento é anulada a leitura dos litros e é “eliminada” a indicação “Change H2O Filter”

I° SELECION. BEBIDA
ALARME: FILT. AGUA



II° CONTAT. FILTRE
MISE A ZERO

III° SELECION. BEBIDA
PROMAC SPA

9.2.2.3 Sonda de temperatura caldeira em curto circuito / sovratemperatura (Mod.Plus)

Em caso de sonda de temperatura caldeira em curto circuito ou no caso de temperatura, por 5 segundos consecutivos, superior a um determinado valor entra em função o alarme com todos os LED piscantes.

O limiar de alarme é 140°C.

O aquecimento e os botões vem desabilitados e todos os leds das botoeiras piscam.

Na visualização piscante aparece:

Alarma
Temperat.Caldera

O alarme desaparece quando a temperatura volta nos valores aceitáveis.
O sinal desaparece desligando a máquina (OFF).

9.2.2.4 Sonda de temperatura caldeira desligada/ suspendida (Mod.Plus)

Em caso de sonda de temperatura caldeira desligada ou suspendida ou que determina uma temperatura aproximada de 0°C, dentro de 5 segundos vem indicado o alarme e todos os LEDS das botoeiras piscam.

O aquecimento e os botões vem desabilitados e todos os leds das botoeiras piscam.

Na visualizacao piscante aparece:

Sonda Interrump.

O alarme desaparece quando a temperatura volta nos valores aceitáveis.

O sinal desaparece desligando a máquina (OFF).

10. MANUTENÇÃO

As operações de manutenção devem ser efetuadas com a máquina apagada e fria e com a tomada de alimentação elétrica retirada. Algumas operações específicas requerem o funcionamento da máquina.
Para a limpeza não utilize instrumentos metálicos ou abrasivos do tipo esponjas, escovas metálicas, agulhas, etc.. e detergentes genéricos ácool, solventes ou outros).
Onde pedido, utilizar detergentes específicos para máquinas de café, que podem ser comprados nos centros de assistência técnica especializados.

10.1. Diária (Fig.10)

Utilizar um pano um esponja limpos que não deixem pelos e fios (preferir tela ou algodão).

- Limpar com cuidado a carroceria com atenção para seguir o sentido da acetinagem nas partes em aço inóx.
- Limpar os lançadores do vapor e da água quente e controlar com os condutos borrifadores estejam livres de incrostações (caso tenha-se que desincrostar prestar atenção para não deformar ou danificar o borrifador).
- Limpar as duchinhas e as guarnições protetoras dos grupos distribuidores, utilizando a escova paropriada, fornecida com a máquina .
- Tirar os porta-filtros, desmontar o filtro e a mola que fixa o filtro; com a escova remover as incrostações de café e enxagá-los na água quente para disolver os depósitos de gordura.

10.2. Semanal

*Operação a ser efetuada com a máquina operativa em pressão***.**

- Montar no porta-filtro o filtro cego fornecido com a máquina, colocar uma colher de pó detergente para máquinas de café, então montar o porta-filtro no grupo a ser limpo.
- Acionar o comando de distribuição do café do grupo por cerca 30 segundos.
- Parar e ativar a distribuição várias vezes, até que se veja descer água limpa do tubo de descarga do grupo.
- Desmontar o porta-filtro, tirar o filtro cego e introduzir um filtro normal, remontar o porta-filtro no grupo e acionar várias vezes a distribuição para efetuar o enxague.
- Fazer um café para eliminar sabores desagradáveis.

Ciclo de lavagem (Mod. PLUS)

O CICLO DE LAVAGEM permite a limpeza dos grupos de café e é ativada com as seguintes modalidades:

Pressionar a tecla contínuo E e sucessivamente a tecla da primeira dose A relativas ao grupo no qual se quer executar a lavagem.
O display visualiza (quando o modelo o prevê)

LAVADO GRUPO

São efetuados n.5 ciclos assim compostos:
7 segundos de distribuição e 3 segundos de intervalo.

Para a versão PLUS os ciclos são 10.

Modelo CLUB PU/S

Operação a ser efetuada com a máquina desligada e fria com a linha da rede desconectada.

- Tirar a tampa do reservatório da água;
- Retirar o aprisionador **C** e o descalcificador **A** (Fig.8);
- Extrair o reservatório, esvaziá-lo e limpá-lo;
- Enxaguar abundantemente o reservatório e recolocá-lo na máquina;
- Posicionar o aprisionador na guia apropriada e o descalcificador no fundo do reservatório, em posição horizontal;
- Abastecer o reservatório com água limpa e enfim fechar com a tampa.

Se o aprisionador do ar está fora da posição a máquina pode não aquecer e não sinalizar corretamente a eventual falta de água no reservatório.

Limpeza dos filtros e duchinhas (Fig. 11)

Operação a ser efetuada com a máquina apagada e fria.

- Preparar uma solução composta por 4 saquinhos de detergente em pó Cod. **69000124** disolvidos em um litro de água fervendo, em um recipiente de aço inóx, plástico ou vidro. **QUE NÃO SEJA DE ALUMÍNIO OU DE FERRO.**
- Tirar os filtros e mergulhá-los com os porta-filtros na soluçãso preparada, deixando-os por ao menos 10 – 20 minutos (melhor uma noite).
- Depois disto tirá-los do recipiente e enxaguá-los muito bem em água corrente.
- Tirar as grelhas de apoio para as xícaras (Fig.11) retirar o recipiente de água, localizado abaixo, de descarga e passar a limpeza dos mesmos.
- Controlar e limpar também o recipiente de descarga tirando os eventuais resíduos dos fundos utilizanado uma colherzinha

10.3 Manutenções periódicas e reparações

Durante a manutenção/reparação os componentes utilizados devem garantir que os requisitos de higiene e segurança previstos para o aparelho sejam mantidos. As peças de reposição originais fornecem tal garantia.
Após uma reparação ou uma substituição de componentes que dizem respeito a partes em contato com água e alimentos, deve ser efetuado o procedimento de lavagem indicado para a instalação e primeira ligação.

10.3.1. Substituição da água na caldeira Modelos CLUB PU-ME (Fig. 12)

A substituição deve ser efetuada pelo serviço técnico de assistência.

- Desligar a máquina e esperar que não haja pressão no interior da caldeira (manômetro com índice "0");
- Introduzir o tubo de borracha na ligação porta-borracha (3) (Fig.12)
- Manter fixo com a chave (1) a ligação (2) e soltar a ligação porta-borracha.
- Deixar fluir completamente a água, então fechar a ligação (3) e tirar o tubo de borracha.
- Proceder e efetuar um novo abastecimento da caldeira (parágrafo 7.3.)

10.3.2 Substituição da água na caldeira Modelos ME (escluxo CLUB ME).

Operação a ser efetuada com a máquina operativa sob pressão.

- Retirar a água da caldeira pressionando a tecla de comando da distribuição 6 (Fig.7);
- Repetir a operação diversas vezes para consentir uma suficiente troca da água;
- Esperar o alcance da correta pressão de exercício (o ponteiro do manômetro (Fig.7) na zona verde) antes de fazer o café.

10.3.3. Regeneração (Fig.13)

Modelo CLUB PU/S

Operação a ser efetuada com a máquina desligada e fria e com a tomada de alimentação elétrica desconectada.

- A ser efetuada depois do consumo de cerca 15 litros de água (dureza média considerada 35 graus franceses) ou ao menos uma vez por semana.
- Preparar a salmoura em um copo de água, acrescentando três colheres de sal fino (o sal deve ser bem dissolvido na água)
- Proceder ao esvaziamento do reservatório, ver parágrafo 10.2.
- Retirar o descalcificador 1 (Fig.13) do tubo de borracha 2 e virá-lo de cabeça para baixo.
- Derramar a salmoura sobre o filtro, deixando-a defluir livremente através das resinas.
- Esperar cerca cinco minutos, depois colocar o descalcificador embaixo da torneira da água corrente para enxaguar. Quando a água que sai do descalcificador não é mais salgada, a regeneração está terminada e o descalcificador é pronto para o uso.
- Ligar o descalcificador ao tubo e colocá-lo no fundo do reservatório, em posição horizontal.
- Depois da regeneração, é necessário recolocar em função a máquina seguindo as operações descritas no parágrafo 7.3.

Descalcificador DP8 - DP12

Regenerar o descalcificador nos prazos previstos, consultando a tabela abaixo:

DP8

nr.1 regeneração por mês, para 500 cafés/dia;
nr.2 regenerações por mês (1 cada 15 dias) para 1000 cafés/dia.

DP12

nr.1 regeneração por mês para 1000 cafés/dia;
nr.2 regenerações por mês (1 cada 15 dias) para 2000 cafés/dia.

A presente tabela foi construída com referência à água com dureza de 25 graus franceses.

Para as modalidades de uso, consultar a documentação anexada ao descalcificador.

Caso seja necessário efectuar uma desincrustação, utilizar somente produtos específicos para partes em contacto com água destinada ao consumo humano seguindo cuidadosamente as instruções do fabricante.

11. COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO

A- Temporária

- Efetuar as operações de limpeza e manutenção.
- Recolher o fio elétrico e fixá-lo na máquina com fita adesiva.
- Cobrir a máquina e colocá-la em um ambiente seco, protegida da intempérie e com acesso exclusivo (evitar de deixá-la ao alcance de menores não capazes).

Para as operações de desconexão das redes de alimentação, procurar pessoas qualificadas.

B- Definitiva

- As operações de controle executáveis pelo usuário a serem efetuadas com a tomada desligada.
- Para qualquer outro tipo de anomalia ou inconveniência não especificada, desligar a tomada da corrente, abster-se de fazer interventos de conserto diretos ou verificações, procurar o serviço de assitência técnica qualificado.

12. INCONVENIENTES E SOLUÇÕES POSSÍVEIS

Operações de controle que podem ser executadas pelo usuário e deve ser efetuadas com a tomada desligada. Para qualquer outro tipo de anomalia ou inconveniente não especificado, desligar a tomada de corrente, abster-se de fazer intervenções diretas de conserto ou verificações e dirigir-se ao serviço de assistência qualificado.

A) A máquina não liga:

- *Controlar se a tomada está ligada*
- *Controlar que haja corrente na rede e o terra do interruptor geral esteja ligado.*
- *Controlar as condições da tomada e do fio de alimentação, se estão danificados fazer substituí-los por pessoas qualificadas.*

B) Presença de água embaixo da máquina.

- *Controlar as condições de limpeza dos filtros e duchinhas;*

C) Distribuição Lenta:

- *Controlar a condições de limpeza dos filtros e duchinhas;*
- *Verificar se o café moído é muito fino.*

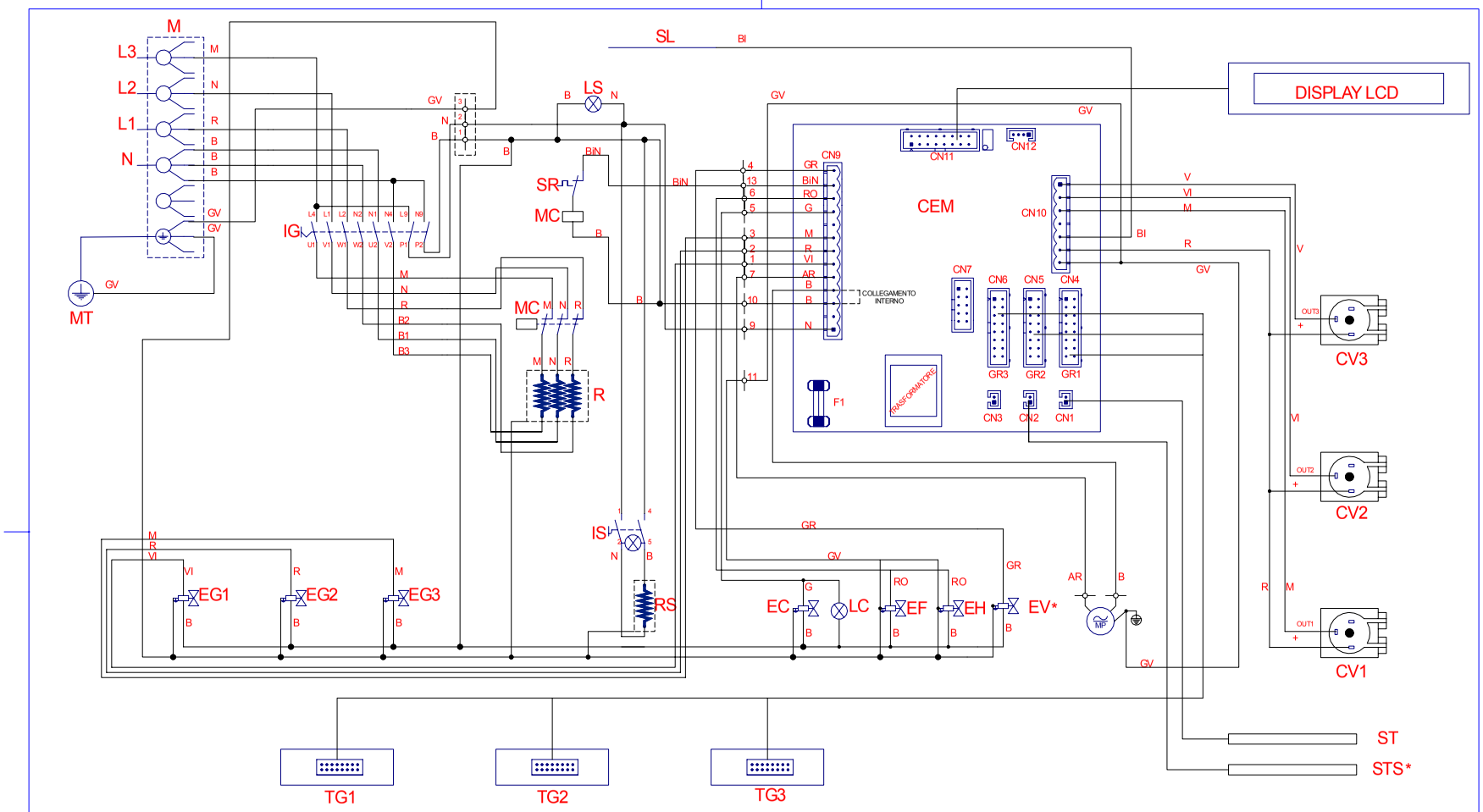
D) Distribuição do vapor irregular:

- *Controlar se os condutos do lançador não estão obstruídos.*

SCHEMI ELETTRICI
SCHEMAS ELECTRIQUES
SCHALTPLANE
WIRING DIAGRAMS
ESQUEMAS ELECTRICOS
ESQUEMA ELÉTRICO

		IT	FR	DE	EN	ES	PT
CA	=	Centralina autolivello	*Controle de niveau de l'eau*	Wasserniveaukontrolle	*Water level control*	Transd. autonivel	*Central auto nível*
CPU	=	Scheda CPU	*Fiche CPU*	Karte CPU	*CPU Board*	Tarjeta CPU	*Placa CPU*
CV	=	Contatore volumetrico	*Compteur volumetrique*	Volumenzaehler	*Flow Meter*	Contador volum.	*Contador volumétrico*
EA	=	Elettrovalvola acqua	*Electrovanne eau*	Wasserelektroventil	*Water electrovelve*	Electrovalvula agua	*Válvula Elétrica da água*
EAR	=	Elettrovalvola aria	*Electrovanne air*	Luftelektroventil	*Air electrovalve*	Electrovalvula aire	*Válvula Elétrica do ar*
EC	=	Elettrovalvola carico	*Electr. de chargement*	Speisungselektroventil	*Feeding electrovalve*	Electrovalv. carga	*Válvula Elétrica abast.*
EE	=	Elettr. Economizzatore	*Electr. economizeur*	Ekonomiserelektroventil	*Economizer electr.*	Electr. Economizador	*V.Eletr. Economizador*
EG	=	Elettrovalvola gruppo	*Electr. du groupe*	Gruppeelektroventil	*Group Electrovalve*	Electrovalvula grupo	*Válvula Elétrica grupo*
EV	=	Elettrovalvola vapore	Electrovanne vapeur	Dampfelektroventil	*Steam valve*	Electrovalvula vapor	*Válvula Elétrica vapor*
F	=	Fusibile	*Fusible*	Sicherung	*Fuse*	Fusible	*Fusível*
IG	=	Interruttore generale	*Interrupteur general*	Hauptschalter	Main switch	Interruptor general	*Interruptor geral*
IG1-4	=	Interruttori gruppo	*Interrupteurs groupe*	Gruppenschalter	*Group switches*	Interruptores grupo	*Interruptores do grupo*
IA	=	Interruttori acqua	*Interrupteurs eau*	Wasserschalter	*Water switches*	Interruptores agua	*Interruptores da água*
IR	=	Interruttore Resistenza	*Interrupteur resistance*	Heizungsschalter	*Resistance Switch*	Interruptor resist.	*Interruptor da Resist.*
IS	=	Interruttore scaldatazze	*Interrupteur chauffe tasses*	Schalter Tassenwärmer	*Cup heating switch*	Interruptor calienta tazas	*Interruptor aquec. xícaras*
LC	=	Lampada livello	*Lampe niveau*	Lampe für Wasserstand	*Level lamp*	Lámpara de nivel	*Lâmpada nível*
M	=	Morsettiera allacciam.	*Boit a bornes pour* branchement	Anschhlussklemmleiste	*Mains Power Connection*	Bloque de terminales	Conj. bornes ligação
MP	=	Motore pompa	*Moteur pompe*	Pumpen motor	*Motor Pump*	Motor bomba	*Motor da bomba*
MRE	=	Micro Relé pompa	*Micro Relé pompe*	Micro Relé pumpen	*Pump micro Comtactor*	Micro Relé bomba	*Micro Relé bomba*
MT	=	Morsetto di terra	*Borne du sol*	Erdklammer	*Earth connection*	Conexion de tierra	*Borne do terra*
P	=	Pressostato	*Pressostat mecanique*	Mech. druckwaechter	*Mechanic pressure* switch	Presostato mecanico	*Interrup. Mec. Pressão*
RC	=	Resistenza caldaia	*Resistance chaudiere*	Kesselheizung	*Boiler Heating Resist.*	Resist. Caldera	*Resistência da caldeira*
RP	=	Relé pompa	*Relé pompe*	Relé pumpen	*Pump contactor*	Relé bomba	*Relé bomba*
RR	=	Relè macanza acqua	*Relé manque d'eau*	Relé Kein Wasser	*Water shortage relè*	Relé falte de agua	*Relé falta de água*
RS	=	Resistenza scaldatazze	*Resistance chauffe tasse*	Tassen warmerheizung	*Cups Heating Resistance*	Resist. Calienta tazas	*Resistência aquec. xícaras*
SA	=	Scheda autolivello	*Carte autoniveau*	Wasserstandkarte	*Autolevel board*	Ficha de autonivel	*Placa auto nível*
SL	=	Sonda Livello	*Sonde niveau*	Standfühler	*Level feeler*	Sonda nivel	*Sonda nível*
SP	=	Sensore di pressione	*Capteur de pression*	Drucksensor	Autolevel board	Detector de presión	*Sensor de pressão*
ST	=	Sonda temperatura	*Sonde Temperature*	Temperatur Sonde	*Temperature Probe*	Sonda de temp.	*Sonda temperatura*
STS	=	Sonda temp.TS/TSC	*Sonde Temperature TS/TSC*	Temperatur Sonde TS/TSC	*Temperature Probe TS/TSC*	Sonda de temp. TS/TSC	*Sonda temperatura TS/TSC*
TA	=	Tasto acqua	*Touche eau*	Wassertaste	*Key water*	Tecla agua	*Tecla água*
TF	=	Tastiera funzioni/servizi	*Clavier function/service*	Funktion/Dienst druck	*Function/service keyboard*	Botonera/Funciòn/ servicio	*Teclado funções/ serviços*
TG	=	Tastiera gruppo	*Clavier groupe*	Gruppedruckknoepfe	*Group Keyboard*	Botonera grupo	*Teclado grupo*
TM	=	Trasformatore	*transformateur*	Transformator	*Transformer*	Transformador	*Trasformador*
TP	=	Tastiera programmazione	*Clavier de programmation*	Programmiertastatur	*Program Keyboard*	Botonera programación	*Teclado programação*
TR(SR)	=	Teleruttore	*Télérupteur*	Fernschalter	*Transformer*	Telerruptor	*Contador*
TS	=	Termostato di sicurezza	*Thermostat de sécurité*	Sicherheitsdruckwächter	Safety thermostat	Termóstato de seguridad	*Termostato de segurança*
TTSC	=	Tastiera TSC	*Clavier TSC*	Tastatur TSC	*TSC keyboard*	Botonera TSC	*Teclado TSC*
VP	=	Pompa a vibrazione	*Pompe à vibration*	Vibrationspumpe	*Vibration pump*	Bomba de vibración	*Bomba com vibração*

Ar	=	Arancio	*Orange*	Orange-farbig	*Orange*	Naranja	*Laranja*
B	=	Blu	*Bleu*	Blau	*Blue*	Azul	*Azul*
Bi	=	Bianco	*Blanc*	Weiss	*White*	Blanco	*Branco*
BiB	=	Bianco-Blu	*Blanc-Bleu*	Weiss-Blau	*White-Blue*	Blanco-Azul	*Branco-Azul*
BiN	=	Bianco-Nero	*Blanc-Noir*	Weiss- Braun	*White-Black*	Blanco-Negro	*Branco-Preto*
G	=	Giallo	*Jaune*	Gelb	*Yellow*	Amarillo	*Amarelo*
GV	=	Giallo-Verde	*Jaune-vert*	Gelb-gruen	*Yellow-green*	Amarillo-verde	*Amarelo-Verde*
Gr	=	Grigio	*Gris*	Grau	*Grey*	Gris	*Cinza*
M	=	Marrone	*Marron*	Braun	*Brown*	Marron	*Marrom*
N	=	Nero	*Noir*	Schwarz	*Black*	Negro	*Preto*
R	=	Rosso	*Rouge*	Rot	*Red*	Rojo	*Vermelho*
Ro	=	Rosa	*Rose*	Rosa	*Rose*	Rosado	*Rosa*
V	=	Verde	*Vert*	Gruen	*Green*	Verde	*Verde*
Vi	=	Viola	*Violette*	Violett	*Violet*	Morado	*Roxo*



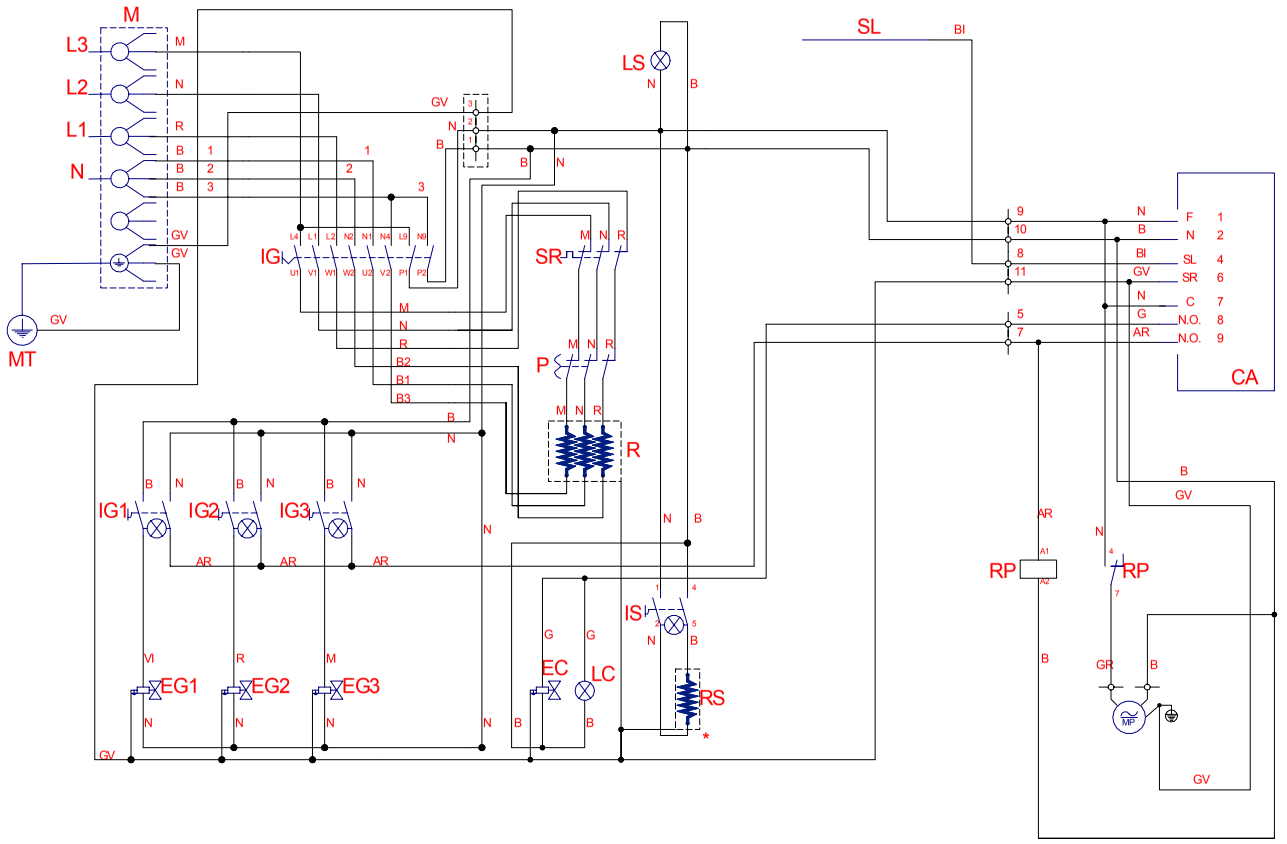
* OPTIONAL

PROMAC
Espresso coffee machines
Promac Italia s.r.l.
Via Cremona, 1 20025 Legnano (MI)
Tel +39 0331 455102
Fax +39 0331 484218
www.promacitalia.com

PROGETTO:	PROMAC09	IDENTIFICATIVO:	SCHEMA ELETTRICO
DENOMINAZIONE: GREEN PLUS 2 - 3 gruppi.		Data:	01/09/09
		Disegnatore:	U. T.
CODICE:	Se_1342	Controllato:	U. T.

Diffusione e riproduzione vietata a termini di legge senza nostra autorizzazione.

Disegno eseguito con CAD. Non sono ammesse modifiche o variazioni manuali.



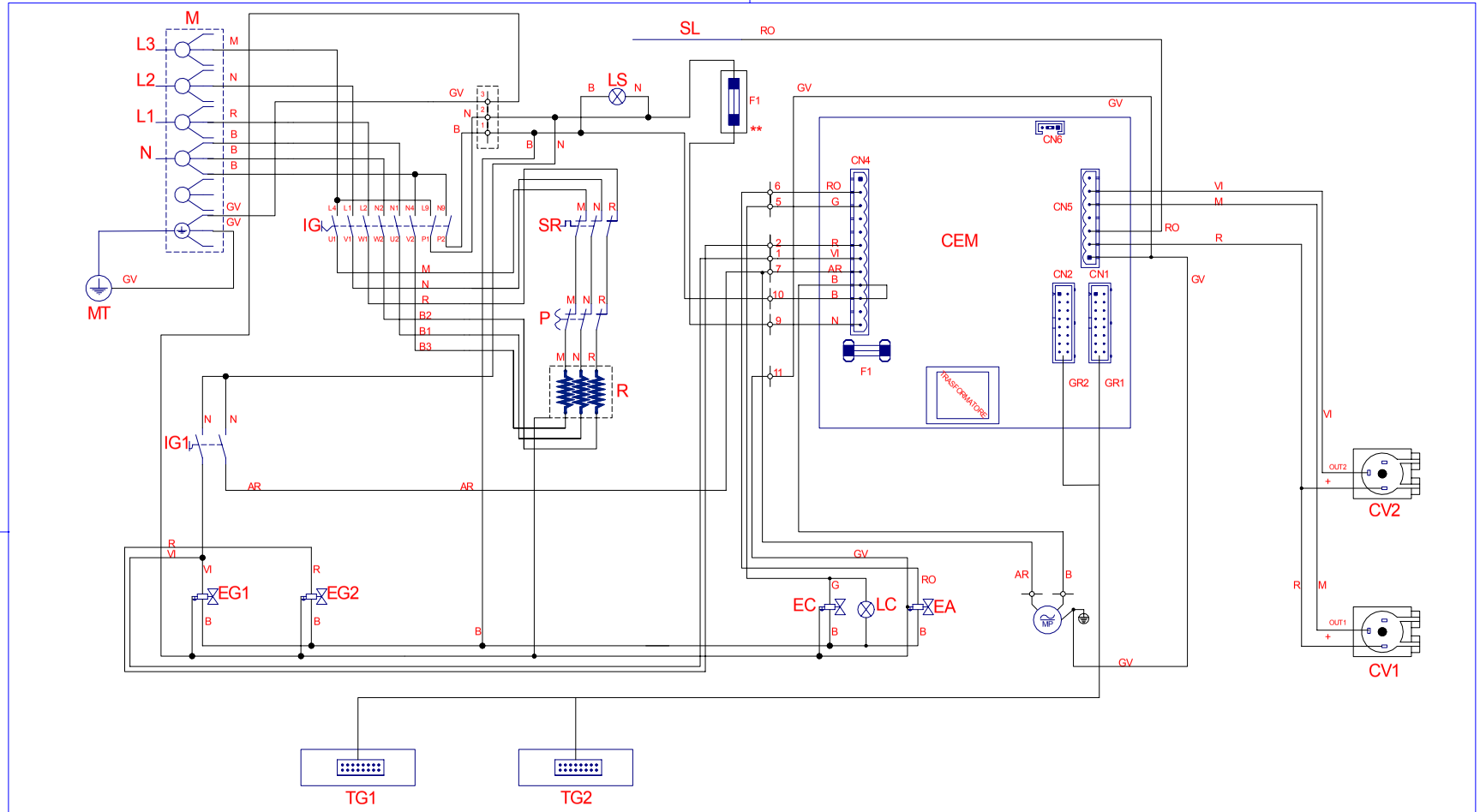
*** OPTIONAL**

PROMAC
Espresso coffee machines
Promac Italia s.r.l.
Via Cremona, 1 20025 Legnano (MI)
Tel +39 0331 455102
Fax +39 0331 484218
www.promacitalia.com

PROGETTO:	PROMAC09	IDENTIFICATIVO:	SCHEMA ELETTRICO
DENOMINAZIONE: GREEN PU 2 - 2compact - 3 gruppi.		Data:	01/09/09
		Disegnatore:	U. T.
CODICE:	Se_1343	Controllato:	U. T.

Diffusione e riproduzione vietata a termini di legge senza nostra autorizzazione.

Disegno eseguito con CAD. Non sono ammesse modifiche o variazioni manuali.



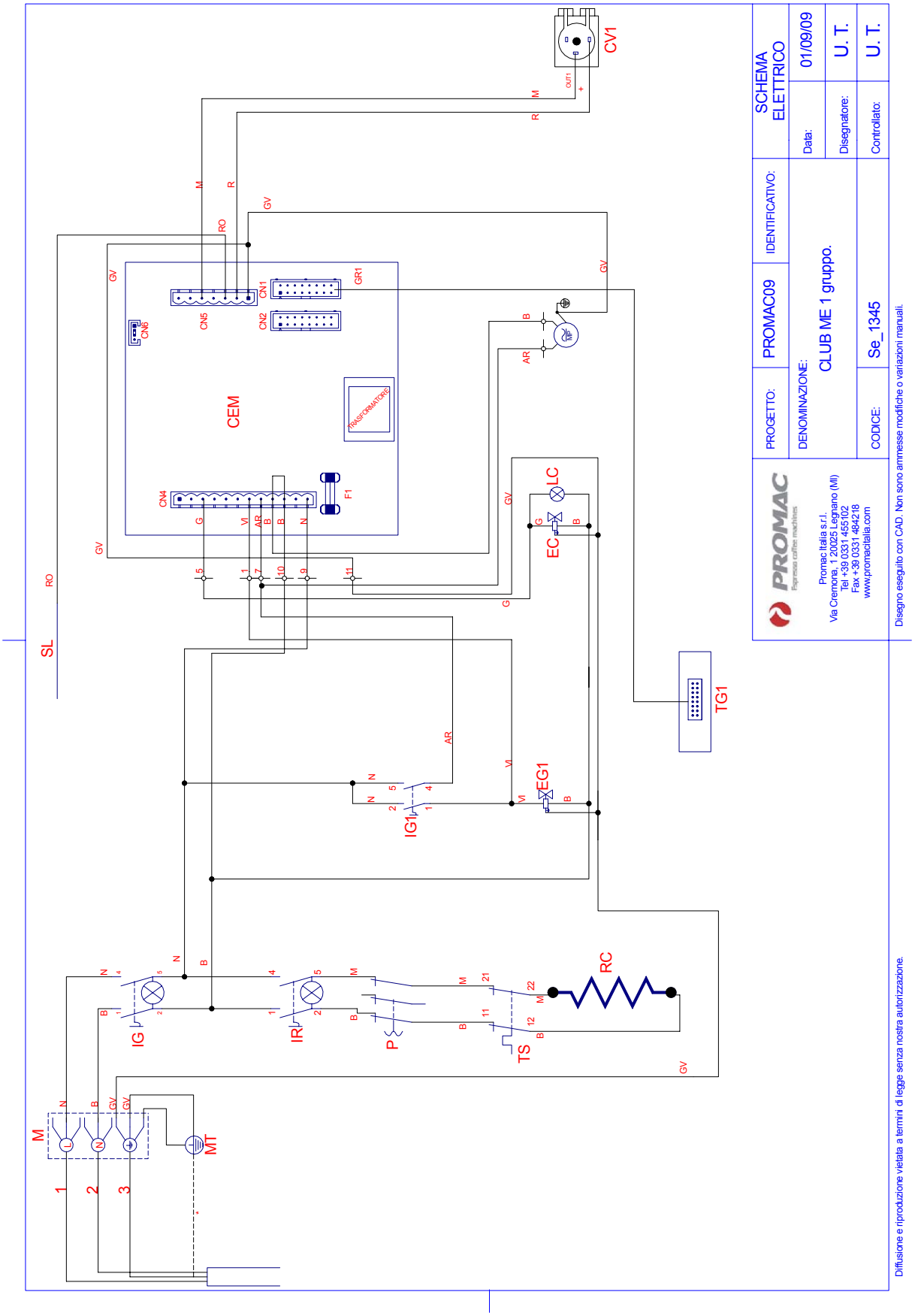
** USA VERSION ONLY

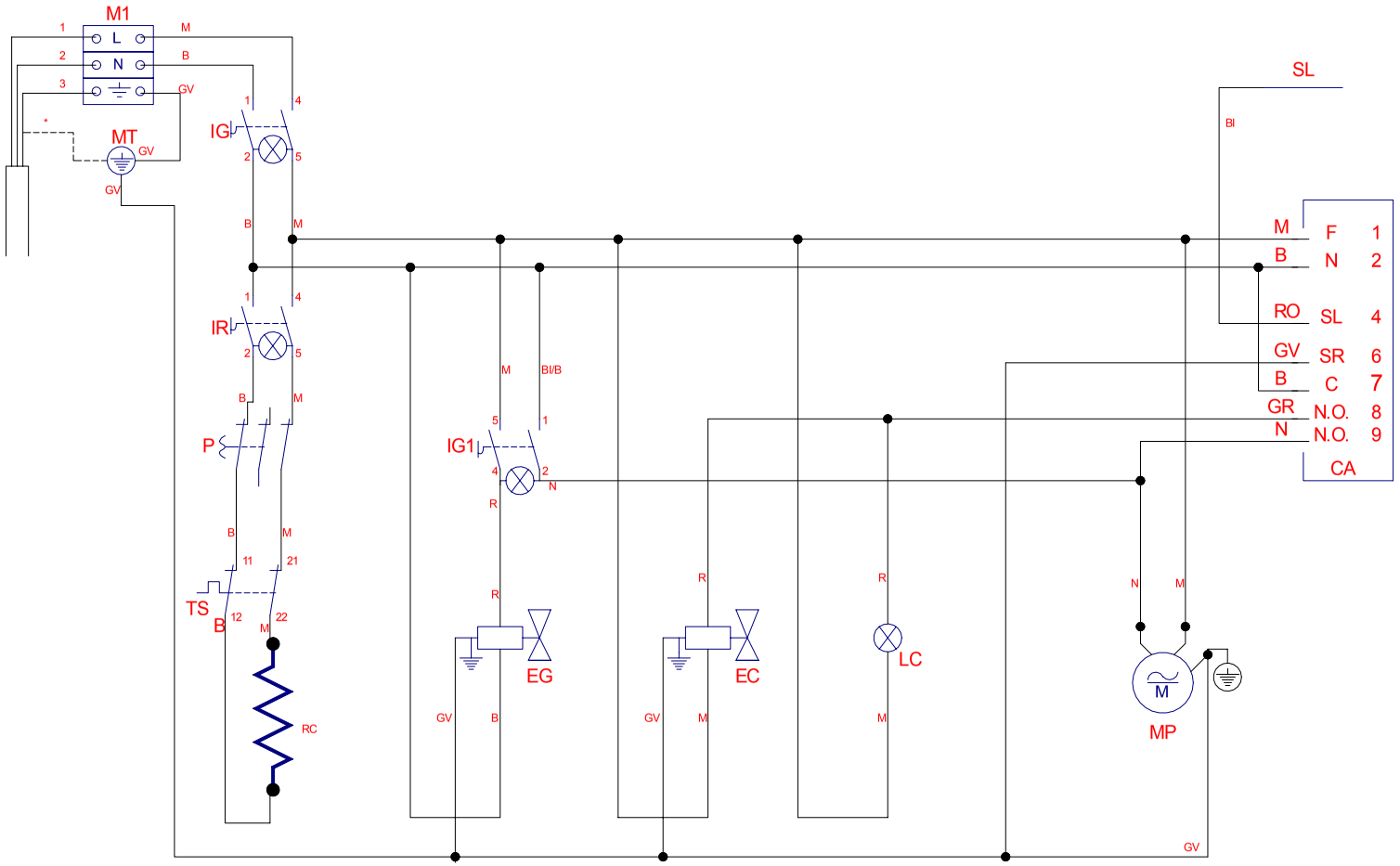
PROMAC
Espresso coffee machines
Promac Italia s.r.l.
Via Cremona, 1 20025 Legnano (MI)
Tel +39 0331 455102
Fax +39 0331 484218
www.promacitalia.com

PROGETTO:	PROMAC09	IDENTIFICATIVO:	SCHEMA ELETTRICO
DENOMINAZIONE: GREEN ME 2 gruppi COMPACT.		Data:	01/09/09
		Disegnatore:	U. T.
CODICE:	Se_1344	Controllato:	U. T.

Diffusione e riproduzione vietata a termini di legge senza nostra autorizzazione.

Disegno eseguito con CAD. Non sono ammesse modifiche o variazioni manuali.

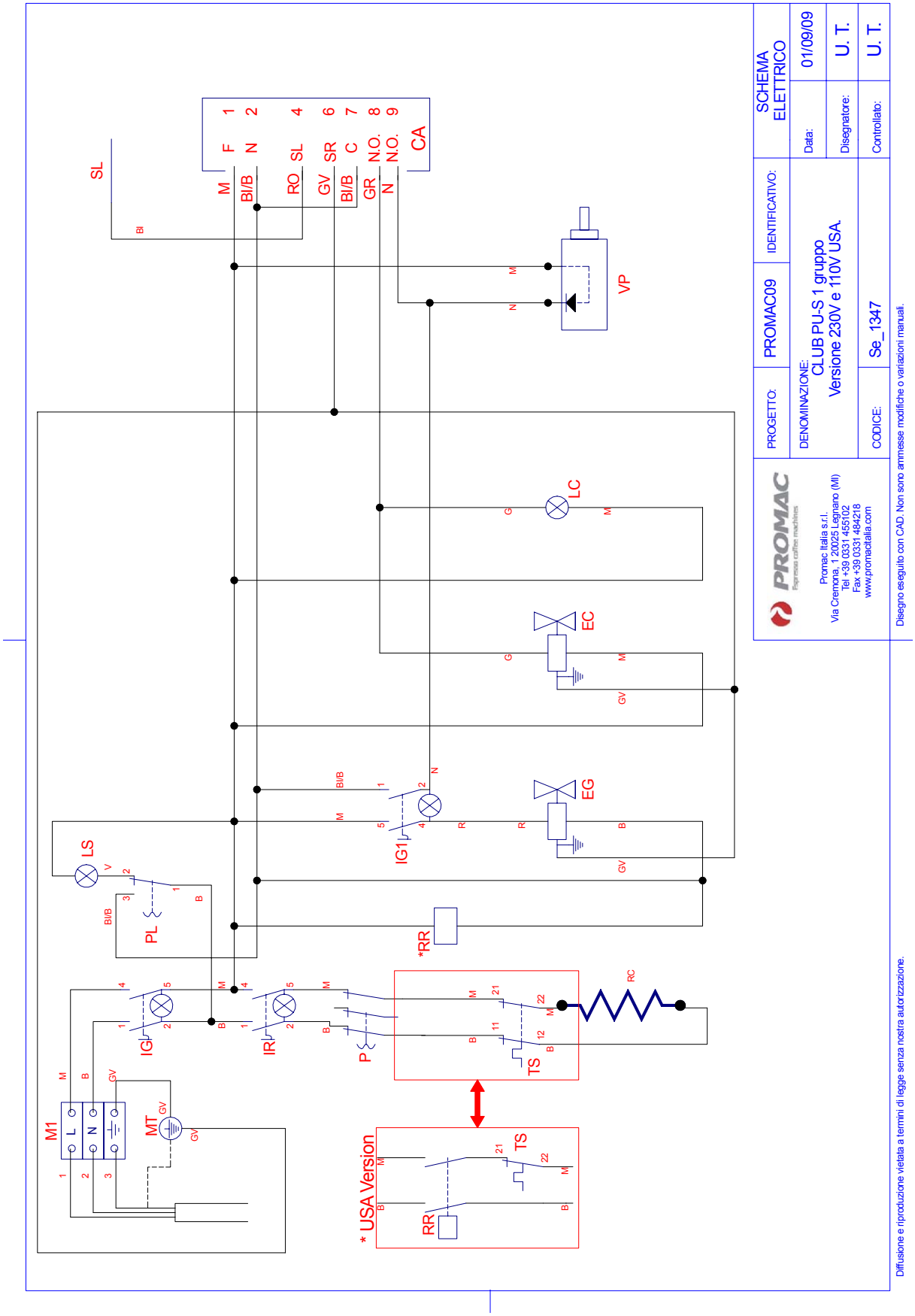

SCHEMA ELETTRICO
Data: 01/09/09
Disegnatore: U. T.
Controllato: U. T.
IDENTIFICATIVO:
PROGETTO: PROMAC09
DENOMINAZIONE: CLUB ME 1 gruppo.
CODICE: Se_1345
PROMAC
Promac Italia s.r.l.
Via Cremona, 1 20025 Legnano (MI)
Tel +39 0331 455102
Fax +39 0331 484218
www.promacitalia.com
Disegno eseguito con CAD. Non sono ammesse modifiche o variazioni manuali.
Diffusione e riproduzione vietata a termini di legge senza nostra autorizzazione.
CV1
CEM
TRASFORMATORE
CN1
CN2
CN4
CN5
CN6
GR1
F1
LC
EC
EG1
IG1
IG
IR
P
TS
RC
TG1
MT
M
SL



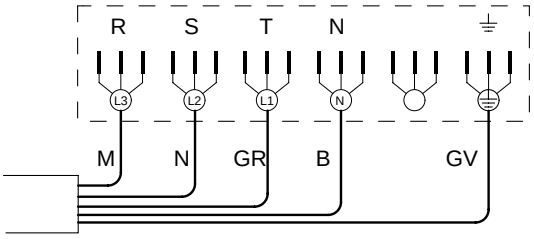
PROMAC Espresso coffee machines	PROGETTO: PROMAC09	IDENTIFICATIVO:	SCHEMA ELETTRICO
Promac Italia s.r.l. Via Cremona, 1 20025 Legnano (MI) Tel +39 0331 455102 Fax +39 0331 484218 www.promacitalia.com	DENOMINAZIONE: CLUB PU 1 gruppo.	Data:	01/09/09
		Disegnatore:	U. T.
	CODICE: Se_1346	Controllato:	U. T.

Diffusione e riproduzione vietata a termini di legge senza nostra autorizzazione.

Disegno eseguito con CAD. Non sono ammesse modifiche o variazioni manuali.


SCHEMA ELETTRICO
Data: 01/09/09
Disegnatore: U. T.
Controllato: U. T.
IDENTIFICATIVO:
PROGETTO: PROMAC09
DENOMINAZIONE: CLUB PU-S 1 gruppo Versione 230V e 110V USA.
CODICE: Se_1347
PROMAC
Promac Italia s.r.l.
Via Crenona, 1 20025 Legnano (MI)
Tel +39 0331 455102
Fax +39 0331 484218
www.promacitalia.com
Disegno eseguito con CAD. Non sono ammesse modifiche o variazioni manuali.
Diffusione e riproduzione vietata a termini di legge senza nostra autorizzazione.
SL
M F 1
BI/B N 2
RO SL 4
GV SR 6
BI/B C 7
GR N.O. 8
N N.O. 9
CA
VP
LC
EC
EG
IG1
LS
PL
*RR
IG
IR
P
TS
RC
M1
MT
* USA Version
RR
TS

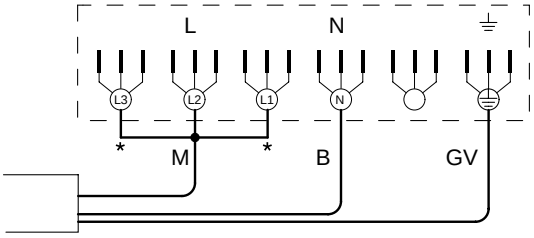
COLLEGAMENTO ELETTRICO
BRANCHEMENT ELECTRIQUE
STROMANSCHLUSS
ELECTRONIC CONNECTION
CONEXION ELECTRICA



400 V / 3N~

COLLEGAMENTO TRIFASE A STELLA CON NEUTRO
BRANCHEMENT TRIPHASE EN ETOILE AVEC NEUTRE
DREIPHASIGER STERN ANSCHLUSS MIT MITTELEITER
THREE-PHASE STAR CONNECTION WITH NEUTRAL
CONEXION TRIFASICA A ESTRELLA CON NEUTRO
LIGAÇÃO TRIFÁSICA EM FORMA DE ESTRELA, COM NEUTRA

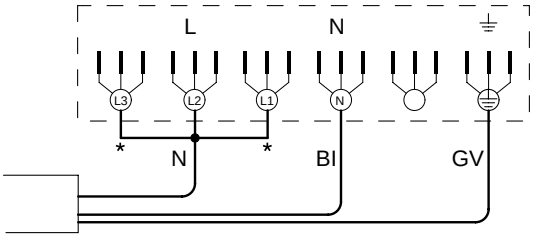
1 / 2 GR.	H07RN-F 5x2,5 mm2
3 / 4 GR.	H07RN-F 5x4 mm2



230 V~

COLLEGAMENTO MONOFASE
BRANCHEMENT MONOPHASE
EINPHASINGER ANSCHLUSS
SINGLE-PHASE CONNECTION
CONEXION MONOFASICA
LIGAÇÃO MONOFÁSICA

1 / 2 GR.	H07RN-F 3x2,5 mm2
3 / 4 GR.	H07RN-F 3x4 mm2



120V~ / 220V~ U.S.A.

COLLEGAMENTO MONOFASE
BRANCHEMENT MONOPHASE
EINPHASINGER ANSCHLUSS
SINGLE-PHASE CONNECTION
CONEXION MONOFASICA
LIGAÇÃO MONOFÁSICA

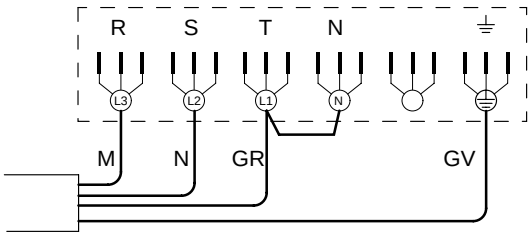
1 / 2 GR. 120V~ 1 / 2 / 3 / 4 GR. 220V~

* PONTICELLI FORNITI IN DOTAZIONE
JUMPERS ARE WITH THE SUPPLIED
ZUSATZBRUCKEN SIND IN AUSSTATTUNG
PONTETS INSERES DANS LA DOTATION
PUENTES ESTAN INCLUIDOS EN EL MATERIAL DE DOTACION
PONTINHAS FORNECIDAS

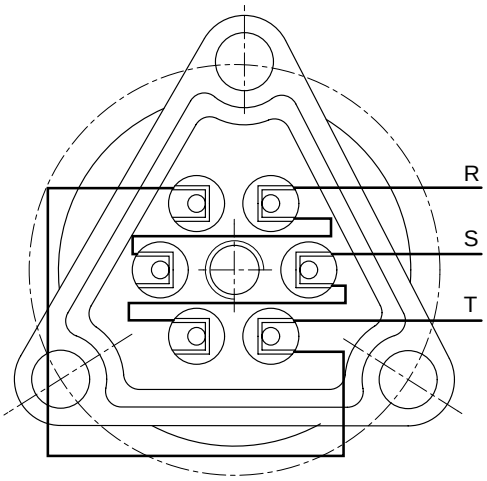
IL CONDUTTORE DI TERRA (GV) DEVE ESSERE PIU' LUNGO DI 9 cm RISPETTO AI RIMANENTI
THE EARTH CONDUCTOR (GV) MUST BE LONGER THAN THE OTHERS OF 9 cm
DER ERD STROMLEITER MUSS LAENGER ALS 9 cm IN BEZUG AUF DEN RESTLICHEN STROMLEITER SEIN
LE CONDUCTEUR DE TERRE DOIT ETRE PLUS LONG DE 9 cm PAR RAPPORT A LES AUTRES
LA LONGITUD DE LA TOMA DE TIERRA TIEN ESSER SUPERIOR A 9 cm RESPECTO AL RESTO
O FIO TERRA (GV) DEVE SER 9 cm MAIS COMPRIDO DO QUE OS RESTANTES

M	=	MARRONE	MARRON	BRAUN	BROWN	MARRON	MARROM
N	=	NERO	NOIR	SCHWARZ	BLACK	NEGRO	PRETO
B	=	BLU	BLEU	BLAU	BLUE	AZUL	AZUL
BI	=	BIANCO	BLANC	WEISS	WHITE	BLANCO	BRANCO
V	=	VERDE	VERT	GRUEN	GREEN	VERDE	VERDE
GV	=	GIALLO-VERDE	JAUNE-VERT	GELB-GRUEN	YELLOW-GREEN	AMARILLO-VERDE	AMARELO-VERDE
BIN	=	BIANCO-NERO	BLANC-NOIR	WEISS-SCHWARZ	WHITE-BLACK	BLANCO-NEGRO	BRANCO-PRETO
BIB	=	BIANCO-BLU	BLANC-BLEU	WEISS-BLAU	WHITE-BLUE	BLANCO-AZUL	BRANCO-AZUL
VI	=	VIOLA	VIOLET	VIOLET	VIOLETT	VIOLETA	ROXO
R	=	ROSSO	ROUGE	ROT	RED	ROJO	VERMELHO

200-240 3V~
COLLEGAMENTO-RACCORDEMENT-VERBINDUNG-CONNECTION-CONEXIÓN-LIGAÇÃO



1) Collegare il cavo alimentazione come indicato in figura.
2) Scollegare i cavi azzurri (neutri) dalla resistenza elettrica ed isolarli.



3) Collegare la resistenza elettrica della caldaia secondo lo schema sopra riportato.

1) Raccorder le câble d'alimentation comme indiqué dans la figure.
2) Débrancher les câbles bleus (neutres) de la résistance électrique et les isoler.
3) Raccorder la résistance électrique de la chaudière selon le schéma reporté ci-dessus.

1) Das Versorgungskabel anbringen, wie es auf der Abbildung angegeben ist.
2) Die blauen Kabel (Nullleiter) vom elektrischen Widerstand abtrennen und isolieren.
3)Den elektrischen Widerstand des Kessels anschließen, wie es weiter oben abgebildet ist.

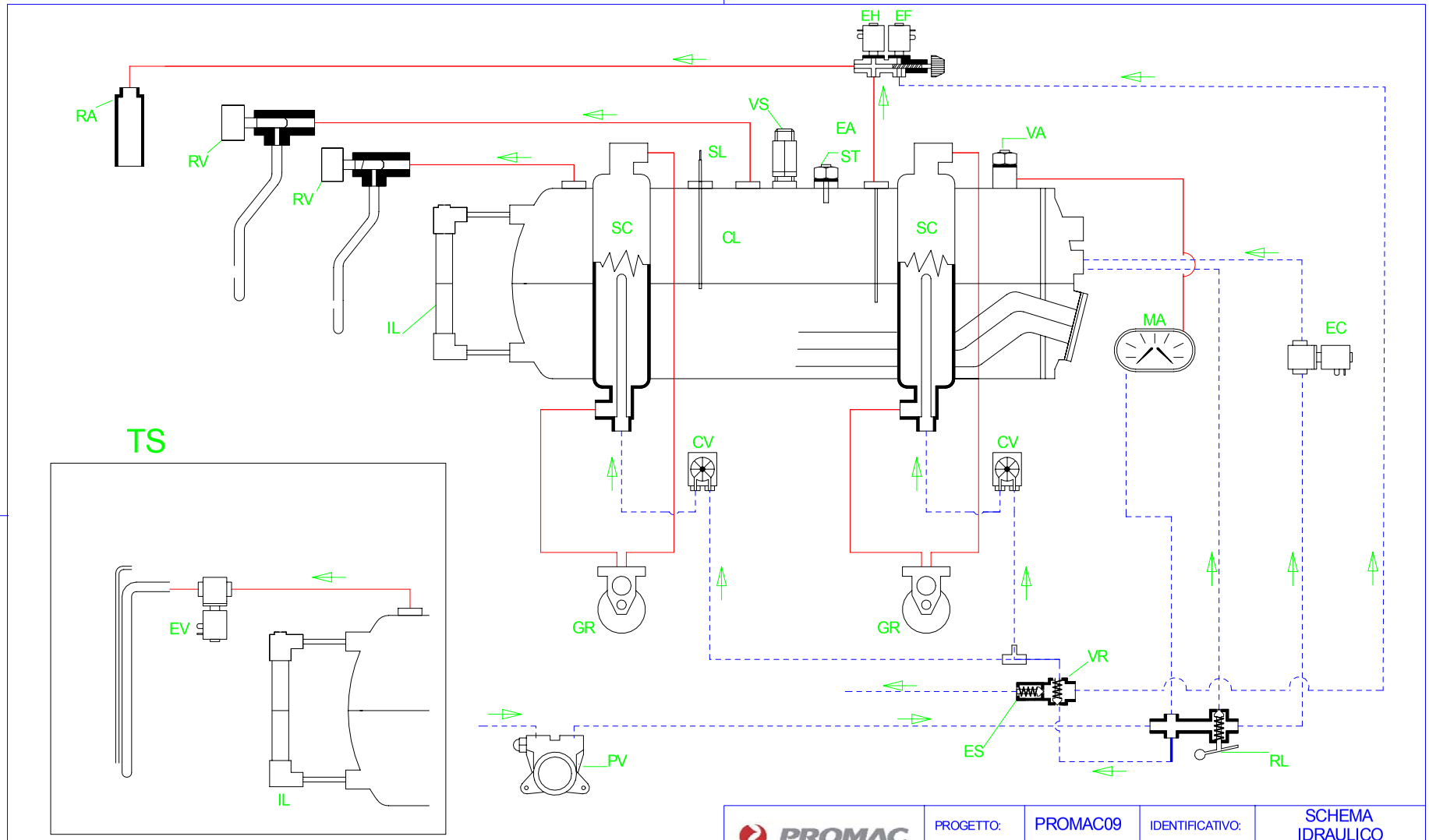
1)Connect cable as shown in the picture.
2) Disconnect the light blue cables (neutral) from electric resistance and insulate them.
3) Connect boiler electric resistance according to the diagram below.

1) Conectar el cable de alimentación como se ilustra en la figura.
2) Desconectar los cables azules (neutros) de la resistencia eléctrica e aislarlos.
3) Conectar la resistencia eléctrica de la caldera según el esquema que se ilustra arriba.

1) Ligar o fio de alimentação como indicado na figura
2) Desligar os fios azuis (neutros) da resistência elétrica e isolá-los
3) Ligar a resistência elétrica da caldeira, segundo o esquema acima.

SCHEMI IDRAULICI
SCHÉMAS HYDRAULIQUES
HYDRAULIKPLÄNE
HYDRAULIC DIAGRAMS
ESQUEMAS HIDRÁULICOS
ESQUEMA HIDRÁULICO

		IT	FR	DE	EN	ES	PT
AD	=	Addolcitore	*Adoucisseur*	Wasserenthärter	*Softener*	Eliminador de caliza	*Descalcificador*
CA	=	Centralina autolivello	*Controle de niveau de l'eau*	Wasserniveaukontrolle	*Water level control*	Transd. autonivel	*Central auto nível*
CL	=	Caldaia	*Chaudière*	Kessel	Boiler	Caldera	*Caldeira*
CV	=	Contatore volumetrico	*Compteur volumetrique*	Volumenzaehler	*Flow Meter*	Contador volum.	*Contador volumétrico*
EA	=	Elettrovalvola acqua	*Electrovanne eau*	Wasserelektroventil	*Water electrovelve*	Electrovalvula agua	*Válvula Elétrica da água*
EAR	=	Elettrovalvola aria	*Electrovanne air*	Luftelektroventil	*Air electrovalve*	Electrovalvula aire	*Válvula Elétrica do ar*
EC	=	Elettrovalvola carico	*Electr. de chargement*	Speisungselektroventil	*Feeding electrovalve*	Electrovalv. carga	*Válvula Elétrica abast.*
EE	=	Miscelatore	*Mélangeur*	Mixer	*Mixer*	Mezclador	*Misturador*
EG	=	Elettrovalvola gruppo	*Electr. du groupe*	Gruppeelektroventil	*Group Electrovalve*	Electrovalvula grupo	*Válvula Elétrica grupo*
ES	=	Valvola di espansione	*valve d'expansion*	Expansionsventil	*exspansion valve*	Válvula de expansión	*Válvula de expansão*
EV	=	Elettrovalvola vapore	*Electrovanne vapeur*	Dampfelektroventil	*Steam valve*	Electrovalvula vapor	*Válvula Elétrica vapor*
GR	=	Gruppo erogatore	*Groupe de distribution*	Brühgruppe	*Group*	Grupo erogador	*Grupo distribuidor*
IL	=	Indicatore livello	*Indicateur de niveau*	Pegelanzeiger	*Level indicator*	Indicador de nivel	*Indicador do nível*
LC	=	Lampada livello	*Lampe niveau*	Lampe für Wasserstand	*Level lamp*	Lámpara de nivel	*Lâmpada do nível*
MA	=	Manometro	*Manomètre*	Manometer	*Manometer*	Manómetro	*Manômetro*
MA1	=	Manometro Pompa	*Manomètre pompe*	Manometer Pumpe	*Manometer pump*	Manómetro bomba	*Manômetro Bomba*
MA2	=	Manometro Caldaia	*Manomètre chaudière*	Manometer Kessel	Manometer boiler	Manómetro caldera	*Manômetro Caldeira*
P	=	Pressostato	*Pressostat mecanique*	Mech. druckwaechter	*Mechanic pressure switch*	Presostato mecanico	*Interrup. Mec. Pressão*
PV	=	Pompa volumetrica	*pompe volumétrique*	Volumetrische Pumpe	*Volumetric pump*	Bomba volumétrica	*Bomba volumétrica*
RA	=	Rubinetto Acqua	*Robinet eau*	Wasserhahn	*Water tap*	Grifo de agua	*Torneira Água*
RL	=	Rubinetto Carico	*Robinet d'arrivée*	Auffüllhahn	*Inlet water tap*	Grifo de carga	*Torneira Abastecimento*
RV	=	Rubinetto Vapore	*Robinet vapeur*	Dampfhahn	*Steam tap*	Grifo de vapor	*Torneira Vapor*
S	=	Serbatoio	*Réservoir*	Behälter	*Tank*	Depósito	*Reservatório*
SA	=	Scheda autolivello	*Fiche autoniveau*	Wasserstandkarte	*Autolevel board*	Ficha de autonivel	*Placa auto nível*
SC	=	Scambiatore di calore	*Échangeur de chaleur*	Wärmaustauscher	Heat-exchanger	Intercambiador de calor	*Intercambiador de calor*
SL	=	Sonda Livello	*Sonde niveau*	Standfühler	*Level feeler*	Sonda nivel	*Placa Nível*
SP	=	Sensore di pressione	*Capteur de pression*	Drucksensor	*Pressure sensor*	Detector de presión	*Sensor de pressão*
ST	=	Sonda temperatura	*Sonde Temperature*	Temperatur Sonde	*Temperature Probe*	Sonda de temp.	*Sonda temperatura*
VA	=	Valvola antidepressione	*Vanne antidépression*	Unterdruckventil	*Antivacuum valve*	Válvula antidepresión	*Válvula anti depressão*
VB	=	Valvola bypass	Vanne bypass	Bypass ventil	*Bypass valve*	Válvula bypass	*Válvula bypass*
VP	=	Pompa a vibrazione	*Pompe à vibration*	Vibrationspumpe	*Vibration pump*	Bomba de vibración	*Bomba com vibração*
VR	=	Valvola di ritegno	*Valve de retenue*	Rückschlagventil	*Check-valve*	Válvula de retención	*Válvula de retenção*
VS	=	Valvola di sicurezza	*Clapet de sûreté*	Sicherheitsventil	*Safety valve*	Válvula de seguridad	*Válvula de segurança*

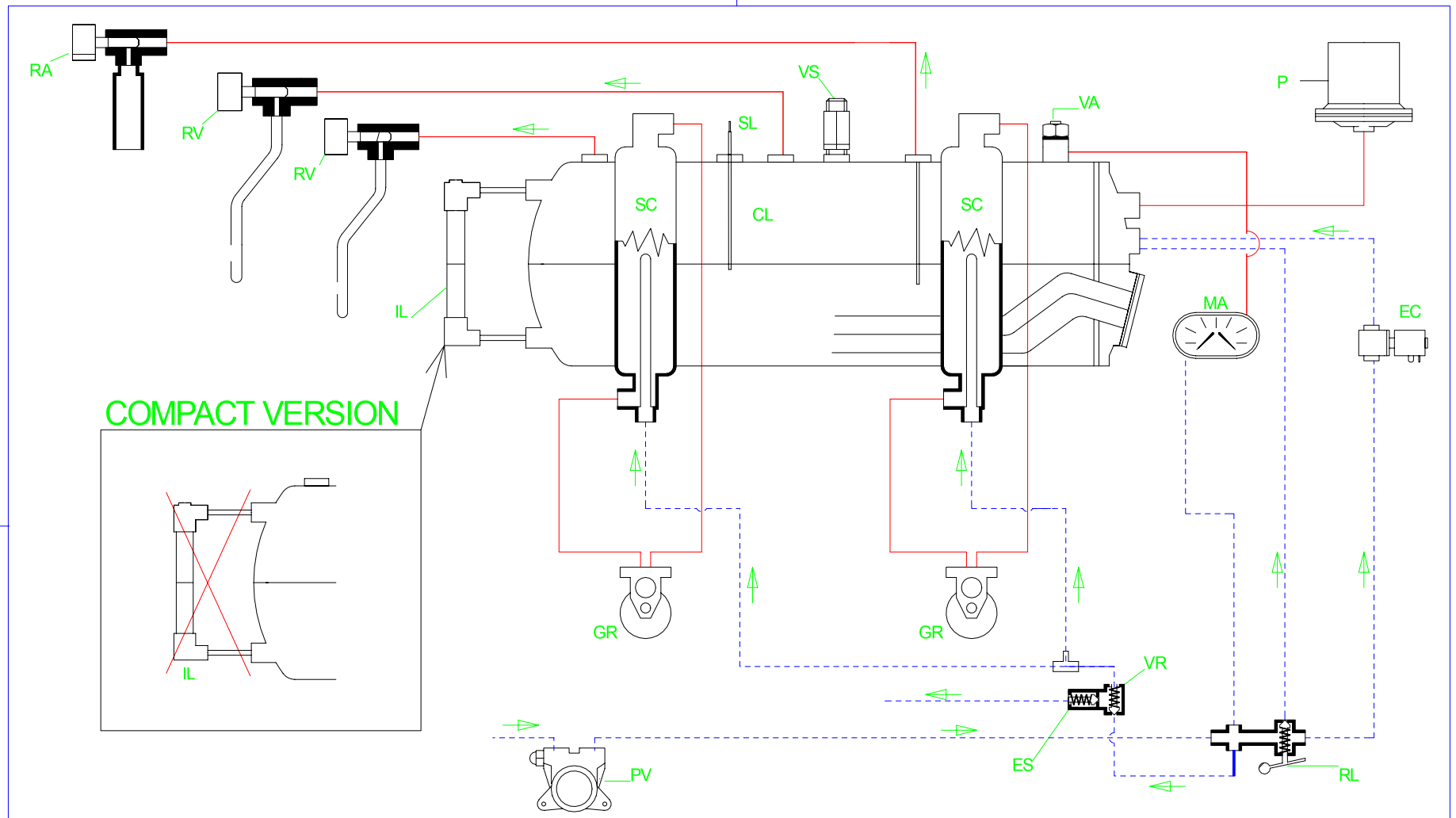


PROMAC
Espresso coffee machines
Promac Italia s.r.l.
Via Cremona, 1 20025 Legnano (MI)
Tel +39 0331 455102
Fax +39 0331 484218
www.promacitalia.com

PROGETTO:	PROMAC09	IDENTIFICATIVO:	SCHEMA IDRAULICO
DENOMINAZIONE: Versione GREEN PLUS.		Data:	01/09/09
		Disegnatore:	U. T.
CODICE:	Si_31	Controllato:	U. T.

Diffusione e riproduzione vietata a termini di legge senza nostra autorizzazione.

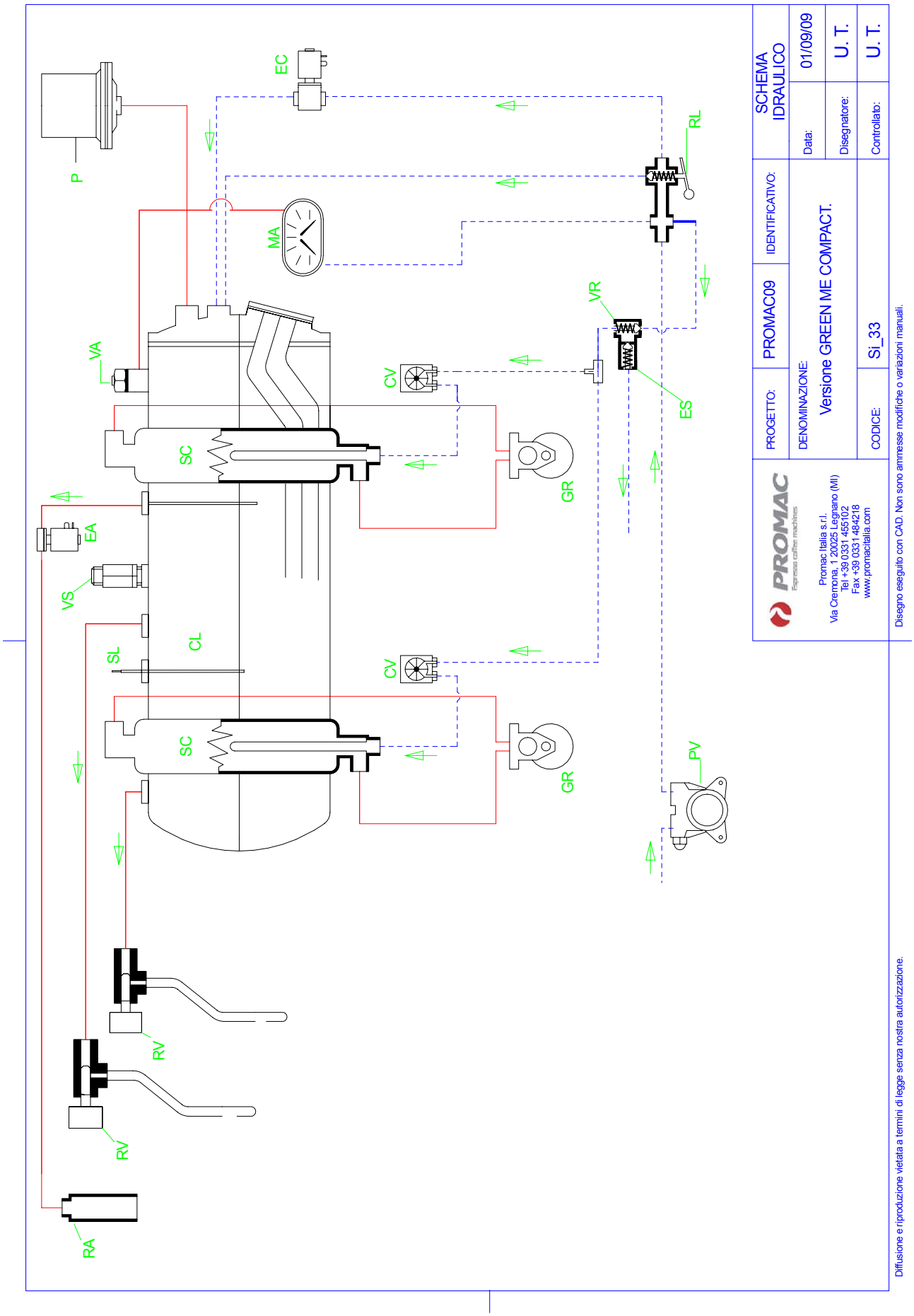
Disegno eseguito con CAD. Non sono ammesse modifiche o variazioni manuali.

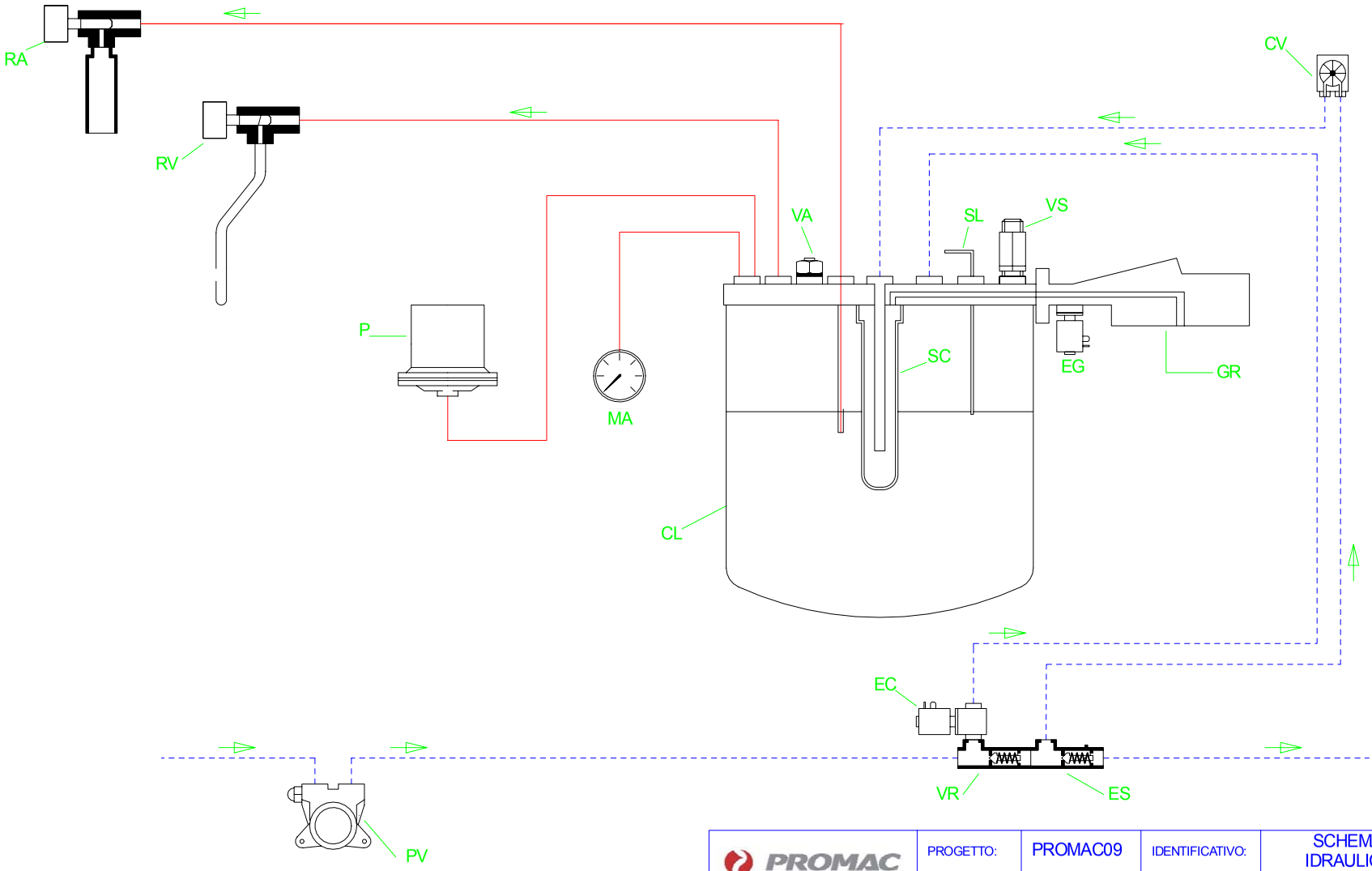


PROMAC Espresso coffee machines	PROGETTO:	PROMAC09	IDENTIFICATIVO:	SCHEMA IDRAULICO	
Promac Italia s.r.l. Via Cremona, 1 20025 Legnano (MI) Tel +39 0331 455102 Fax +39 0331 484218 www.promacitalia.com	DENOMINAZIONE: Verione GREEN PU.			Data:	01/09/09
				Disegnatore:	U. T.
	CODICE:	Si_32		Controllato:	U. T.

Diffusione e riproduzione vietata a termini di legge senza nostra autorizzazione.

Disegno eseguito con CAD. Non sono ammesse modifiche o variazioni manuali.

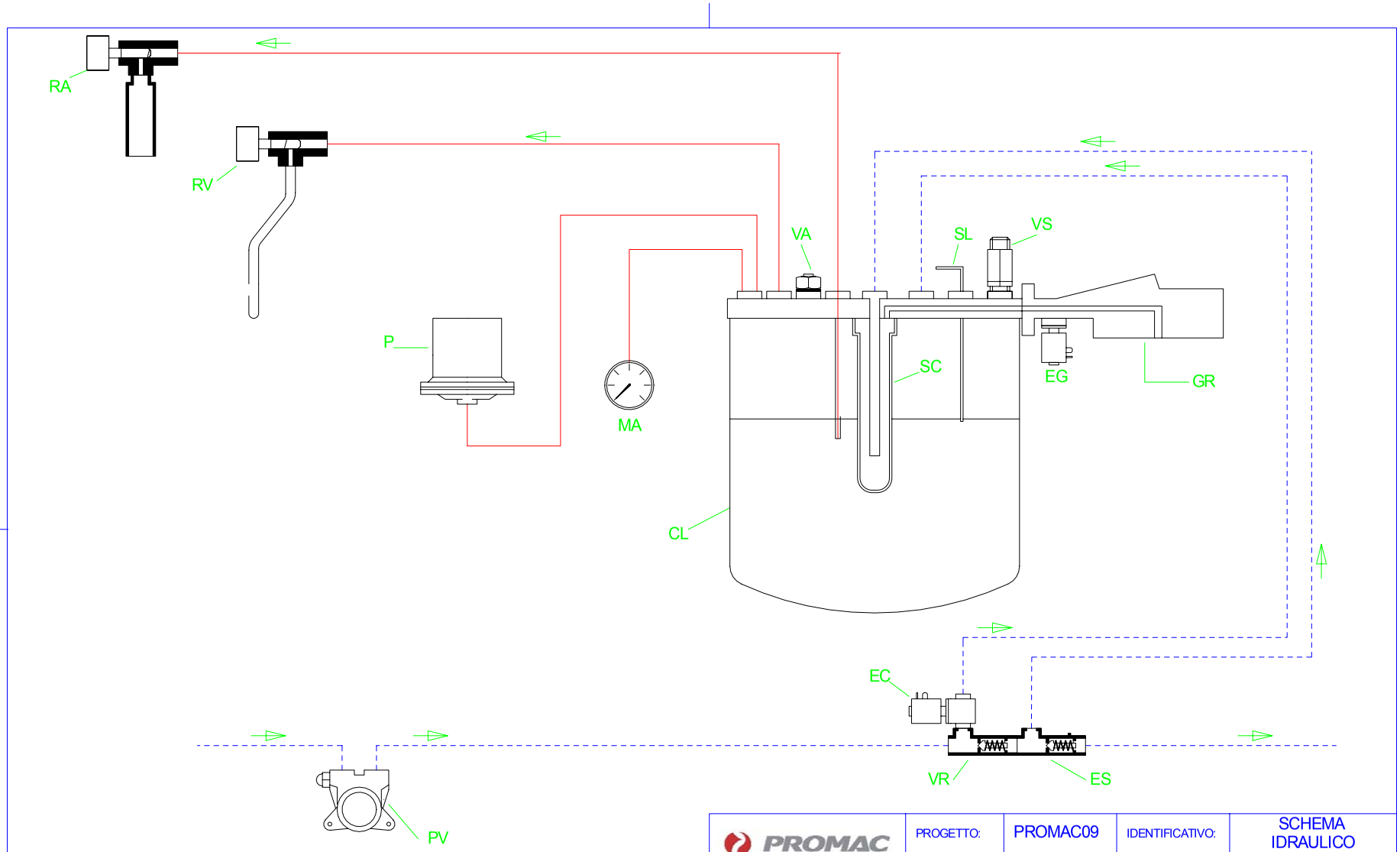

P
EC
MA
RL
VR
VA
CV
SC
GR
ES
EA
VS
CL
SL
CV
SC
GR
PV
RV
RV
RA
SCHEMA IDRAULICO
Data: 01/09/09
Disegnatore: U. T.
Controllato: U. T.
IDENTIFICATIVO:
PROGETTO: PROMAC09
DENOMINAZIONE: Versione GREEN ME COMPACT.
CODICE: Si_33
PROMAC
Promac Italia s.r.l.
Via Cremona, 1 20025 Legnano (MI)
Tel +39 0331 455102
Fax +39 0331 484218
www.promacitalia.com
Disegno eseguito con CAD. Non sono ammesse modifiche o variazioni manuali.
Diffusione e riproduzione vietata a termini di legge senza nostra autorizzazione.



PROMAC Espresso coffee machines	PROGETTO: PROMAC09	IDENTIFICATIVO:	SCHEMA IDRAULICO
Promac Italia s.r.l. Via Cremona, 1 20025 Legnano (MI) Tel +39 0331 455102 Fax +39 0331 484218 www.promacitalia.com	DENOMINAZIONE: Versione CLUB ME.	Data:	01/09/09
		Disegnatore:	U. T.
	CODICE: Si_34	Controllato:	U. T.

Diffusione e riproduzione vietata a termini di legge senza nostra autorizzazione.

Disegno eseguito con CAD. Non sono ammesse modifiche o variazioni manuali.

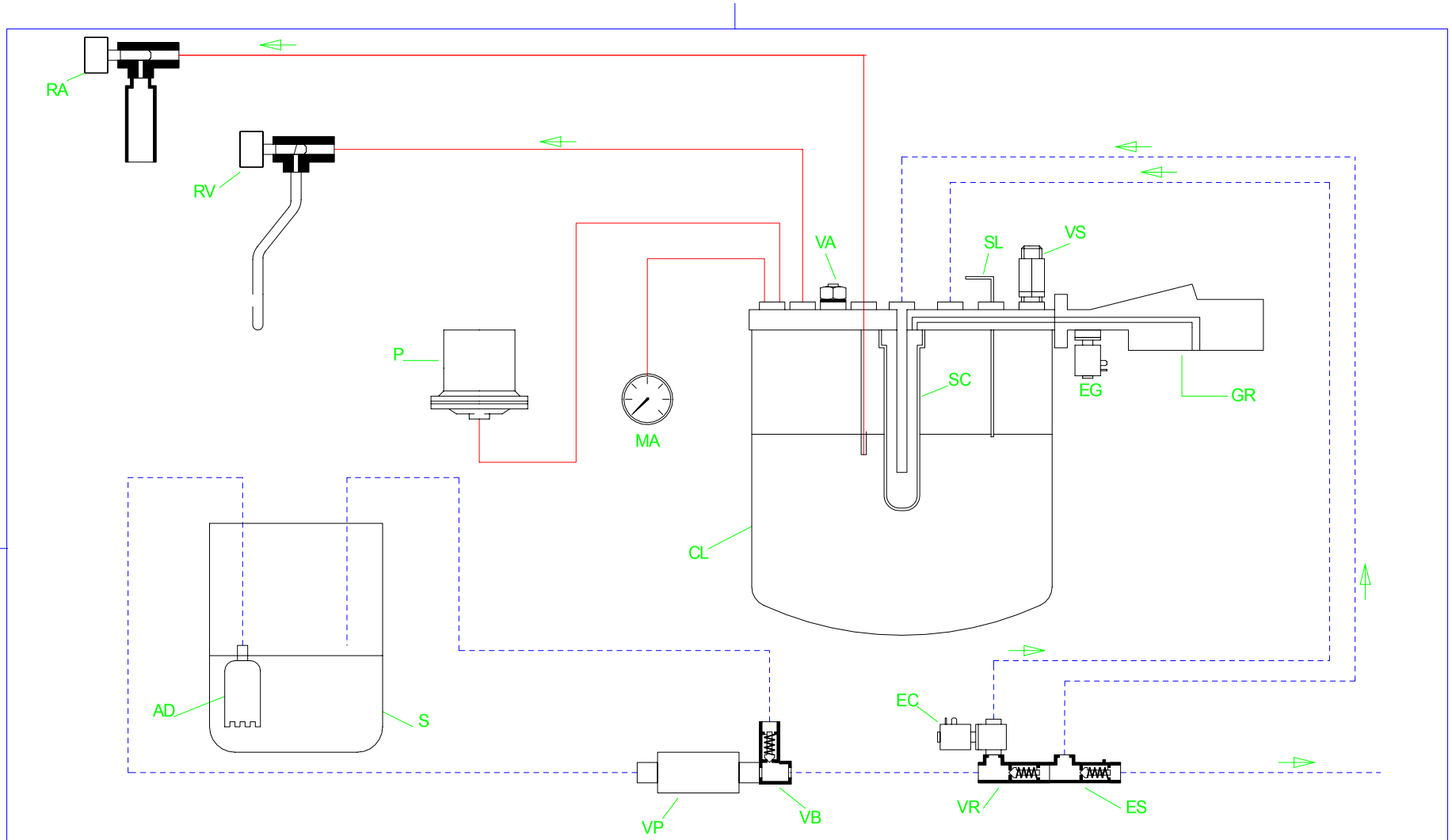


PROMAC
Espresso coffee machines
Promac Italia s.r.l.
Via Cremona, 1 20025 Legnano (MI)
Tel +39 0331 455102
Fax +39 0331 484218
www.promacitalia.com

PROGETTO:	PROMAC09	IDENTIFICATIVO:	SCHEMA IDRAULICO
DENOMINAZIONE: Versione CLUB PU.		Data:	01/09/09
		Disegnatore:	U. T.
CODICE:	Si_35	Controllato:	U. T.

Diffusione e riproduzione vietata a termini di legge senza nostra autorizzazione.

Disegno eseguito con CAD. Non sono ammesse modifiche o variazioni manuali.



PROMAC Espresso coffee machines	PROGETTO: PROMAC09	IDENTIFICATIVO:	SCHEMA IDRAULICO
Promac Italia s.r.l. Via Cremona, 1 20025 Legnano (MI) Tel +39 0331 455102 Fax +39 0331 484218 www.promacitalia.com	DENOMINAZIONE: Versione CLUB PU-S.	Data:	01/09/09
		Disegnatore:	U. T.
	CODICE: Si_36	Controllato:	U. T.

Diffusione e riproduzione vietata a termini di legge senza nostra autorizzazione.

Disegno eseguito con CAD. Non sono ammesse modifiche o variazioni manuali.

IT Proprietà riservata.

E' vietata la riproduzione totale o parziale del presente manuale senza l'autorizzazione scritta della PROMAC Italia srl .

La ditta PROMAC Italia srl si riserva il diritto di apportare in ogni momento le modifiche che riterrà necessarie.

FR *Propriété réservée.*

Il est interdit de reproduire totalement ou partiellement ce manuel sans l'autorisation écrite de la Société PROMAC Italia srl .

La maison PROMAC Italia srl se réserve le droit d'apporter à tout moment les éventuelles modifications qu'elle jugera nécessaires.

DE *Eigentumsrecht Vorbehalt.*

Der teilweise oder gesamte Nachdruck dieses Handbuches, ohne schriftliche Genehmigung der Fa. PROMAC Italia srl ist verboten.

Die firma PROMAC Italia srl behält sich vor, eventuell notwendige Änderungen jederzeit durchzuführen.

EN *Reserved property.*

Partial or total reproduction of this manual is forbidden without written authorisation of PROMAC Italia srl .

PROMAC Italia srl reserves the right to effectuate, in any given moment, any modifications which are considered necessary.

ES *Propriedad reservada.*

Prohibida la reproducciòn total o parcial del presente manual sin la autorizaciòn escrita de la PROMAC Italia srl .

PROMAC Italia srl se reserva el derecho de aportar eventuales modificaciones que reputarà necesarias en cualquier momento.

PT *Propriedade riservada.*

É proibida a reprodução total ou parcial do presente manual sem a autorização escrita da PROMAC Italia srl .

A fábrica PROMAC Italia srl reserva-se o direito de fazer, em qualquer momento, as modificações que julgar necessárias.

PROMAC
Espresso coffee machines

PROMAC Italia s.r.l. - 20025 LEGNANO (MI) - Italy
Via Cremona, 1
Telefono 0331 455102 - Fax 0331 484218

Cod. 46900150 REV.AB 09/2010